

# Chef de ligne en restauration (H/F)

44300 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

## L'entreprise

Notre client est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, est une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé.

## Le poste

Nous recherchons un responsable de ligne en restauration.

Vos missions seront:

- \* Gestion de la production culinaire : superviser et coordonner la production des plats en respectant les quantités, les délais et les normes de sanitaires en vigueur (HACCP)
- \* Logistique et gestion des stocks: assurer la réception et stockage des produits alimentaires, optimisation des processus
- \* Contrôle qualité: garantir la conformité des produits finis en terme de qualité en mettant en place des contrôles réguliers
- \* Management: veiller à la bonne répartition des tâches et à l'efficacité de la production d'une équipe de 12 personnes.

## Le profil recherché

Nous recherchons pour notre client un candidat avec les compétences suivantes :

- \* Expérience en management d'équipe et en logistique
- \* Capacité à gérer ses priorités
- \* Sens de l'organisation
- \* Expérience significative en restauration collective
- \* Maîtrise des normes HACCP