



## Recherche : **Chef.fe gérant.e**

### ***BAME - Bon à manger, Ensemble – Restauration local et solidaire en entreprise***

BAME est un projet nantais d'insertion et de restauration durable.

BAME opère principalement une activité de restauration en entreprise, cuisinant des plats préparés avec produits frais et vendus sur des comptoirs déjeuner installés au sein d'entreprises ou sur des zones d'activité. Une offre traiteur est également envisagée.

BAME poursuit un triple objectif d'impact social et environnemental :

- Former et accompagner des personnes éloignées de l'emploi, notamment des jeunes issus des quartiers prioritaires, vers les métiers de la restauration, de la logistique et de la vente.
- Créer des partenariats durables avec des producteurs locaux,
- Réduire l'empreinte environnementale de l'assiette (vaisselle lavable, proposition d'une offre végétarienne, produits de saison et respectueux de l'environnement)

BAME recrute son chef gérant pour lancer son activité, à partir de mars / avril 2020.

### **Missions**

Faisant partie de l'équipe dirigeante de BAME, vous êtes en charge de la gestion de la production des repas (100 / jour au démarrage, 500 / jour à mi-2021) dans la cuisine centrale, des relations fournisseurs, et du management de l'équipe de production. Vous êtes l'encadrant technique de ces salariés, les accompagnant pendant leur parcours professionnel au sein de l'entreprise.

### **Plus précisément, vos missions sont les suivantes :**

#### *1. Production culinaire*

- Fabrication des mets
- Contrôle de la qualité de la production
- Vérification de la qualité des produits

#### *2. Gestion de la production culinaire*

- Application des normes HACCP
- Détermination des besoins en denrées dans le cadre d'un budget défini
- Elaboration des menus et formalisation des fiches techniques
- Gestion des achats et organisation des approvisionnements
- Gestion des réserves de denrées alimentaires

#### *3. Management et animation d'équipe*

- Organisation du planning des équipes
- Participation au recrutement du personnel
- Accompagnement professionnel des salariés en insertion, identification des besoins en formation, participation à leurs entretiens d'évaluation professionnelle

## Profil recherché

Enthousiaste à l'idée de rejoindre un projet générant de l'impact social et environnemental, vous êtes passionné.e de cuisine, avec l'envie de transmettre votre métier à des personnes éloignées de l'emploi.

Pour cela :

- Vous savez organiser une activité de restauration par postes et les coordonner.
- Vous savez gérer une équipe, évaluer les charges de travail et organiser leur répartition en fonction du personnel disponible à chaque poste, tout en vous adaptant en fonction des aléas (absences, retards, maladies...).
- Vous souhaitez transmettre vos compétences et former des personnes.
- Vous êtes créatif et motivé à l'idée de créer vos propres recettes en fonction des produits de saison, tout en vous adaptant à votre clientèle.
- Vous croyez en une cuisine durable, aux approvisionnements locaux, aux produits frais et respectueux de l'environnement
- Vous souhaitez promouvoir la cuisine végétarienne, tout en sachant cuisiner des produits carnés
- Vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au secteur de la restauration de type collective.
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques permettant la gestion globale de l'activité (mail, traitement de texte, Excel, logiciel de gestion).

## Informations complémentaires

*Type de contrat :* CDI, temps complet  
(production du lundi au vendredi de 14h à 21h environ)

*Date de début :* Mars 2020

*Lieu de travail :* Carquefou

*Rémunération :* En fonction de votre expérience, de 2 000 € à 2 500 € brut  
Salaire évolutif en fonction du développement de l'activité  
Association possible en fonction du profil

**Candidature** par CV et lettre de motivation à [s.dufouremmanuel@bame.fr](mailto:s.dufouremmanuel@bame.fr)