

# OFFRE D'EMPLOI



Type d'établissement	Nom de l'établissement
Restaurant éducatif Fondation du Prado	La Table du Père Antoine 42 000 ROANNE
Poste à pourvoir	
CUISINIER H/F	
Type de contrat	CDD (2 semaines éventuellement renouvelable)
Date de prise de fonction	Dès que possible
Temps de travail et lieu de travail	Temps plein à Roanne (42)
Présentation du Prado	
<p>Crée il y a 160 ans, Le Prado est <b>une institution lyonnaise</b> qui œuvre principalement en <b>protection de l'enfance</b> à l'accueil, l'hébergement et l'accompagnement socio-éducatif de mineurs âgés de 3 à 18 ans.</p> <p>Le Prado est juridiquement organisé autour d'une <b>Fondation Reconnue d'Utilité Publique</b> et d'une <b>Association</b> qui regroupe <b>35 établissements et services</b> en Rhône-Alpes sur <b>4 domaines d'action</b> : la protection de l'enfance, l'enfance en situation de handicap, la protection judiciaire de la jeunesse et l'insertion par l'activité économique. Le Prado prend en charge chaque année plus de <b>2300 enfants, jeunes, familles et adultes</b>, il emploie plus de <b>550 salariés</b>.</p> <p>Le Prado défend une <b>société du vivre-ensemble</b> où chacun a ses chances de se réaliser.</p> <p><b>Découvrez le Prado en vidéo</b> : <a href="https://www.le-prado.fr/#video-gallery">https://www.le-prado.fr/#video-gallery</a></p>	
Description du poste proposé	
<p><b>Assurer la production culinaire :</b> Réaliser et contrôler la qualité de l'ensemble de la mise en place du restaurant et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité Assurer et superviser la distribution Élaborer des fiches techniques Être garant du respect des normes HACCP et du Plan Maîtrise sanitaire en place Être le garant de la qualité des prestations offertes aux clients et de la bonne présentation des produits Être attentif(ve) à votre clientèle, établir une relation de confiance et la fidéliser</p> <p><b>Gérer l'Approvisionnement et les stocks :</b> Organiser l'agencement du stockage et sa conformité avec les règles d'hygiène en vigueur Prévoir les approvisionnements boisson et fournitures en fonction des besoins et de la fréquentation Respecter les ratios budgétés</p> <p><b>Coordonner l'équipe :</b> Inventorier et répartir les tâches quotidiennes et périodiques en adéquation avec le déroulement pédagogique Animer le briefing d'avant service et transmettre les consignes Contrôler les activités de l'équipe de salle</p> <p><b>Former et Accompagner :</b> Organiser et conduire des situations d'apprentissage et leurs évaluations Assurer la transmission des informations dans l'équipe et auprès des services partenaires Entretenir et développer des liens avec le milieu professionnel de la restauration</p>	

Réaliser des visites en entreprise

### Gérer l'Administratif :

Élaborer les menus et de la carte en coordination avec le Chef de cuisine

Organiser les évènements en coordination avec le Chef de Cuisine

### Assurer la bonne gestion financière :

Appliquer la Stratégie pour atteindre les objectifs, organiser le travail en fonction de l'activité des restaurants

Développer la culture d'entreprise orientée sur la qualité, formation et intégration des stagiaires, et la gestion avec bienveillance

Analyser les résultats de gestion (ratios nourriture/boissons)

Être les garants d'une gestion équilibrée

Contrôler les procédures établies

Assurer la gestion technique et logistique (infrastructures, matériaux, matériels, outils)

Appliquer et respecter des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité, Social

S'assurer de la bonne utilisation des appareils et du bon soin des infrastructures, matériaux, matériels, outils

### Profil recherché

Vous êtes intéressé(e) par le secteur de l'économie sociale et solidaire et vous avez la fibre éducative ?

Rejoignez-nous !

### Rémunération

1 850 € Bruts mensuel pour contrat de 35h / semaine en annualisation + prime sur objectifs

### Date d'émission de l'offre d'emploi

14/01/2025

### Date limite des candidatures

24/01/2025

### Adresse d'envoi des candidatures et personne à contacter

CV + lettre de motivation à adresser à M. Denis POINAS, Président, à l'adresse mail suivante : [sophie.chaine@gmail.com](mailto:sophie.chaine@gmail.com)

Pour en savoir plus sur le Prado, nous vous invitons à consulter notre site : [www.le-prado.fr](http://www.le-prado.fr)