

# 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	
CHEF DE CUISINE H/F	
Type de contrat	
CDI	
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 Analyser les dysfonctionnements et mettre en œuvre les actions correctives Contrôler la bonne utilisation des équipements et des matériels</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 Assurer la transmission des informations dans l'équipe et auprès des services partenaires</p> <p><b>Former et Accompagner :</b> Organiser et conduire des situations d'apprentissage et leurs évaluations</p>	

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  
Réaliser des visites en entreprise

#### **Gérer l'Administratif :**

Élaborer les menus et de la carte en coordination avec le Responsable  
Organiser les évènements en coordination avec le Responsable  
Gestion opérationnelle (envoi et validation des factures, réalisation des inventaires...)  
Suivre les contrats de maintenance et curatif

#### **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)  
Elaborer les budgets prévisionnels annuels fixant les objectifs à atteindre pour approbation par la direction  
Être les garants d'une gestion équilibrée  
Contrôler les procédures établies  
Assurer la gestion technique et logistique (infrastructures, matériaux, matériels, outils)  
Suivre de la maintenance des appareils et Locaux  
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**

2 250 € Bruts mensuel pour contrat de 35h / semaine en annualisation + prime sur objectifs

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

04/03/2025

#### **Date limite des candidatures**

28/03/2025

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

CV + lettre de motivation à adresser 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)**