

POSTE BLC
N° 08/2021
Diffusé le : 01/02/2021
Dossier de candidature à adresser à :
blc.csg@cnes.fr

Réf. société du poste :

Date de prise de fonction :

Poste : annulé le

gelé le :

modifié le :

Sodexo Guyane SARL recrute en CDI un(e) :

Chef de site – Responsable Cafétéria GAÏA

ACTIVITE :	Restauration
SITE :	CSG – Centre Technique
QUALIFICATION :	<input type="checkbox"/> Ingénieur - Cadre <input checked="" type="checkbox"/> Technicien Sup – Agent de Maîtrise <input type="checkbox"/> Employé - Ouvrier
FILIERE : (à renseigner par le BLC)	
NATURE DU CONTRAT :	<input checked="" type="checkbox"/> Contrat à Durée Indéterminée <input type="checkbox"/> Contrat à Durée Déterminée de : Motif de recours : <input type="checkbox"/> Contrat à Durée Déterminée à terme imprécis Motif de recours :
MOTIF DE RECRUTEMENT :	<input type="checkbox"/> Création de poste <input checked="" type="checkbox"/> Remplacement

DEFINITION ET CARACTERISTIQUES DU POSTE

Contexte

Sodexo Guyane, spécialiste des solutions de services sur site depuis plus de 50 ans en Guyane, c'est aujourd'hui 300 collaborateurs, 4 filiales et une grande diversité de métiers.

Mission

Placé(e) sous l'autorité du Responsable Activités Restauration, le chef de site aura les missions suivantes :

- Garantir les résultats économiques de son entité
- Garantir les prestations culinaires attendues au contrat (qualité, quantité, goût, présentation...) et dans le respect des règles de l'offre culinaire demandée par Sodexo
- S'assurer de l'application stricte du PMS (nettoyage, enregistrements, respect des températures...)
- S'assurer que les inventaires et stocks soient réalisés et bons

- Promouvoir les prestations
- Assurer le suivi du contrat d'assistance technique avec l'entreprise
- Organiser la restauration dans le cadre d'une manifestation
- Etablir le planning des ressources
- Planifier et gérer le budget des ressources humaines et matérielles
- Superviser et encadrer l'activité des équipes
- Contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Constituer un panel de fournisseurs référencés
- Participer à l'élaboration des menus, des cartes et définir les tarifs des produits avec le responsable Activités Restauration
- Gérer la relation avec les fournisseurs
- Gérer les achats

Liste non exhaustive.

FORMATION :	▪ BTS restauration - ou équivalent en expérience professionnelle
EXPERIENCE SOUHAITEE :	Bonne expérience professionnelle nécessaire
CONNAISSANCES PARTICULIERES :	Avoir une bonne maîtrise en matière de Gestion
CONDITIONS DE TRAVAIL :	R A S
APTITUDES REQUISES	▪ Proactif, réactif, rigueur et discrétion
DATE D'ENTREE EN FONCTION :	Au plus tôt