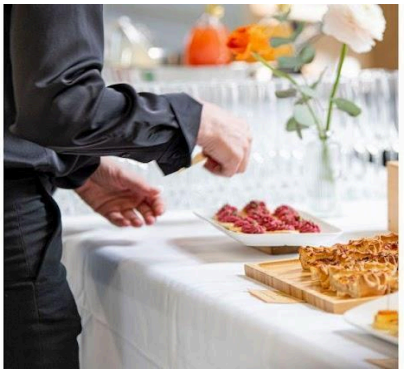





Chef.fe de cuisine Traiteur

Au Moulin, on a le goût des bonnes choses : cuisine de saison, faite maison bien sûr, et recettes créatives. Le Moulin est artisan restaurateur lyonnais depuis bientôt 20 ans. C'est un acteur majeur d'une restauration de grande qualité à la fois par ses propositions culinaires, par un service client soigné et par la force de ses engagements écologiques et sociaux. Créé pour régaler les actifs urbains dans la région, Le Moulin développe son aventure dans l'événementiel-traiteur en 2018.

Rejoindre Le Moulin traiteur, c'est rejoindre une équipe passionnée, pleine d'idées et d'envies dans un tournant clé de son aventure. C'est pouvoir laisser son empreinte en participant au développement d'une génération de traiteur qui ne fait aucun compromis sur ses engagements : pour la satisfaction du client, pour l'épanouissement de ses équipes, pour l'impact positif.

Faîtes partie de l'aventure !

Contexte du poste :

Le site Le Moulin à Villeurbanne centralise la production et l'organisation de la livraison de notre offre Traiteur événementiel et compte actuellement 25 collaborateurs. Nous recherchons notre Chef.fe de cuisine qui sera garant.e de la qualité et du fonctionnement, de la préparation des produits commandés.
Il/elle est également garant.e des valeurs humaines, dans l'accompagnement et la prise de décision : respect, communication saine, inclusion des équipes.
C'est un poste opérationnel et nous recherchons avant tout une personne polyvalente sur ces différents sujets aimant travailler en équipe.

Prise de poste idéalement fin novembre.

En proximité des équipes production et partageant leur activité, voici les missions plus en détails :

- **Structurer le fonctionnement et le développement de l'équipe production**
  - **Planifier et superviser la production : organiser les plannings, gérer les équipes**
    > Organiser les productions en amont par rapport à nos ventes
    > Anticiper les changements de carte, accompagner les seconds de cuisine et pâtisserie (temps de travail, compétences nécessaires)
  - **Garantir la qualité : assurer la formation, le suivi et la mise en place d'actions correctives si nécessaire**
    > Gestion du quotidien, former sur les nouvelles cartes
    > Être garant de l'image de marque, des objectifs de l'entreprise (MO, MP…)
  - **Garantir le respect des process par les équipiers (recettes, outils), coordonner la création et l'amélioration de ceux-ci dans un esprit d'amélioration continue**
    > gestion du quotidien, former sur les nouvelles cartes

> mise à jour des fiches recettes
> construire le CDC des nouvelles cartes à l'aide du responsable de production pour guider la R&D, être garant des directives et objectifs
>Rédiger des fiches techniques et contrôler qu'elles sont réalisées correctement par ces équipes.

○ **Garantir la disponibilité des produits selon les besoins des différentes équipes en fonction des heures de livraison (grande amplitude horaire)**
> gérer les contraintes horaires et ressources, savoir formaliser son besoin
> accompagner, débloquer des ressources nécessaires dans les respect des enjeux
○ **Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les locaux : formation, suivi au quotidien, organisation des sessions de nettoyage**
> établir un plan de nettoyage et veiller à son respect
> former aux bons gestes
> défrichage sur les différentes normes ISO et agrément avec le responsable production et le directeur des opérations
○ **Suivre la performance : efficacité opérationnelle et qualité des activités**
○ **Porter le déploiement des projets du Moulin au sein de l'équipe Production**
> faire descendre la vision à travers des actions concrètes
> porter la vision

● **Assurer le suivi opérationnel de l'équipe production dans le respect des valeurs humaines** : respect, bienveillance, communication saine, inclusion des équipes
○ Garantir la bonne circulation de l'information au sein de l'équipe
○ En binôme avec le Responsable Production, assurer le suivi managérial des collaborateurs : entretiens de suivi individuel, recrutement, validation de période d'essai, suivi des heures…
○ Participer à la préparation et l'animation des réunions d'équipe hebdomadaires
○ Garantir la qualité de l'accueil et de la formation sur le poste, assurer le suivi de formation

● **Assurer la coordination de l'équipe production avec les autres équipes du site.**

● **Gérer l'économat des matières premières :**
- Assurer la disponibilité des produits : centraliser les commandes des produits frais et secs, du pain
- Passer commandes auprès des fournisseurs
- Assurer la relation fournisseurs : gérer les ruptures, assurer le suivi de la qualité et des évolutions tarifaires, suivre les réclamations (retards / erreurs de livraison, identifier des produits de substitution) et litiges à l'aide de l'assistant de site
- Garantir l'optimisation des volumes achetés / stockés, dans un soucis d'équilibre prix d'achats, rotation des stocks, espace de stockage
- Garantir la bonne rotation et sorti des produits (méthode PEPS)
- Assurer une bonne communication avec ses homologues sur les deux autres sites pour dépannage, commandes groupées, fin de stocks, entraide
- Assurer la bonne gestion des déchets et la relation avec les différents prestataires

● **Insuffler une dynamique d'amélioration en continu** :
- Mesurer la performance sur son périmètre pour identifier les actions à mettre en place
- Mettre en place les conditions pour que les équipes soient actrices de l'identification des problèmes, des irritants et des axes de progrès
- Instaurer et animer des pratiques de travail partagées (méthodes, outils, routines) pour gagner en efficacité, en qualité et en fiabilité
- Encourager l'apprentissage collectif en capitalisant sur les retours d'expérience et en accompagnant les équipes dans l'évolution de leurs pratiques.

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Expérience d'au moins 5 ans en tant que Chef.fe de cuisine
- Diplôme en cuisine requis (CAP cuisine minimum).
- Gestion des priorités – sens de l'organisation et de l'anticipation
- Capacité à fédérer, aisance relationnelle et de communication
- Connaissance culinaire
- Attentifs aux détails
- Adaptabilité, forte appétence terrain
- Management d'équipe
- Sensibilité à la qualité/origine des produits bruts ou semi-transformés
- Expérience en production traiteur/évènementiel serait un plus

Statut Cadre Forfait Jour
Salaire : entre 2300€ et 2500€ par mois brut

Important : horaires souvent continus (travail en journée au laboratoire, horaires indicatifs : 6 h à 15 h.), mais flexibilité requise les soirs et les week-ends selon le calendrier des événements professionnels.

LE MOULIN