



L'association des **papillons blancs du Finistère** recherche

Son **Responsable d'unité Centrale de Production**,
Gestionnaire de la fonction restauration sanitaire et sociale

Poste basé Quimper (29) - (*Rémunération et grade adaptés aux ambitions du projet restauration*)

L'association des Papillons Blancs du Finistère réunit les compétences et l'engagement de leurs 700 collaborateurs pour accueillir au sein de ses établissements près de 1700 enfants, adolescents et adultes présentant une déficience intellectuelle.

L'UCP de l'ESAT de Cornouaille prépare chaque jour, avec la contribution de 17 travailleurs handicapés, de 3 ouvriers d'entreprise adaptée et de 6 moniteurs d'atelier, les 1 000 repas pour des établissements de l'association ainsi que 100 repas pour des entreprises extérieures.

En tant que responsable de production vous gérez la production de l'UCP en lien avec les encadrants et avec la contribution des travailleurs handicapés. Vous êtes le garant de la qualité de la prestation et de la sécurité alimentaire,

PROFIL

Expérience avérée dans la restauration collective sanitaire et/ou sociale

MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION

Pilotage opérationnelle des ressources dédiées à la production de 1 200 repas/j

Gestion PAQ et PMS

Management de l'équipe, gestion budgétaire de la fonction restauration

Relation avec les clients et établissements partenaires, développement et innovation de l'activité

Accompagnement médico-social et sécurité des ouvriers en situation de handicap

SAVOIR ETRE

Fortes capacités relationnelles et aisance dans la communication

Disponibilité, rigueur et forte capacité à l'initiative

Capacités à valoriser les personnes porteuses de handicap mental et psychique

SAVOIR FAIRE

Maîtrise de la gestion, organisation et techniques de la restauration sanitaire et sociale

Forte aptitude au management des ressources humaines en UCP

Maîtrise du PAQ et du PMS (Gestion d'un agrément communautaire)

Forte capacité à la conduite de projet

Expérience en informatisation d'UCP (GPAO)

Connaissances en diététique et nutrition.

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à m.gouraud@ec6.fr