



**Groupe ec6  
Conseil en restauration et nutrition  
Hospitalière, gériatrique, handicap**

**Recherche  
un Responsable d'exploitation Cuisine Centrale  
en région parisienne**

**Missions** : Sous l'autorité du directeur ec6 Ile de France, il manage l'exploitation en binôme d'un service restauration en assistance technique • coordonner la production de 600 000 repas/an en liaison froide • Manager une équipe de 50 professionnels • Mettre en œuvre un plan d'efficacité de la fonction • Représenter la fonction restauration auprès des différentes instances de l'établissement • S'assurer de la satisfaction des usagers (démarche d'amélioration de la qualité)

A moyen terme le poste est évolutif vers les domaines de l'expertise et du conseil chez ec6. La rémunération est proposée selon profil sur base d'un revenu brut annuel de 40 000 €, avec de prime sur objectifs en sus.

**Profil** : Expérience exigée en restauration collective de santé • Aptitudes certaines au management, à la gestion de projets et à la gestion économique • Maîtrise des achats • Maîtrise de la législation • Maîtrise des outils informatiques.

**Poste à temps plein – en CDI – Prise de fonction immédiate**

**Candidatures (lettre de motivation, CV, photo, adresse mail, téléphone, références)  
par mail uniquement à l'adresse [f.izart@ec6.fr](mailto:f.izart@ec6.fr)**

**Découvrez le Groupe EC6 sur – [www.ec6.fr](http://www.ec6.fr)**