

GROUPE EC6

Diététicien & Cuisinier

Dans le cadre de la mise en place d'un accompagnement opérationnel sur plusieurs Ets d'une Association handicap, ec6 recrute pour le compte de son Client un(e) diététicien & cuisinier.

Cette personne sera chargée de construire l'offre nutritionnelle, paramétrer l'outil de production aux spécificités des établissements, d'assister l'équipe opérationnelle en charge du déploiement des bonnes pratiques et d'accompagner à distance les professionnels dans l'appropriation de l'outil de gestion.

LES MISSIONS

Création de l'offre alimentaire :

- Créer l'offre alimentaire pour chacun des Ets : plans alimentaires, cycles de menus, cahier des grammages
- Personnaliser l'offre en fonction des particularités Ets

Paramétrage de l'outil :

- Paramétrer l'outil de gestion de la production aux spécificités des établissements : offre alimentaire, cycles de menus, particularités des établissements
- Créer les fiches recettes en fonction des partis-pris culinaires et nutritionnels
- Mise à jour au niveau des fournisseurs et tarifs produits
- Suivre les indicateurs de performance : achats, coût de revient ...

Accompagnement et monitorat technique :

- Former les utilisateurs dans les phases d'installation, du paramétrage site
- Réaliser les crashs-tests avec les équipes opérationnelles
- Accompagner les chefs dans la maîtrise de l'outil et la gestion des commandes

Pilote & assure le back office technique :

- Assurer le lien avec l'éditeur : dysfonctionnements techniques, développements particuliers
- Assurer la liaison et le suivi des interventions avec les Ets
- Piloter les indicateurs de performance
- Piloter & commenter les indicateurs de performance au niveau de la Direction ; fixer les objectifs de progrès

PROFIL RECHERCHÉ

Responsabilité et autonomie :

- Prise d'initiatives et aptitude aux responsabilités et à la relation commerciale

Technicité / Indispensable :

- Utilisation des outils informatiques
- Connaissances des spécificités des secteurs santé et médico-social
- Expérience en restauration idéalement santé
- Expérience / maîtrise de la diététique

Personnalité :

- Grande souplesse & adaptation, autonomie & sens de l'écoute, rigueur et proactivité, esprit d'équipe, être moteur dans le développement de nouveaux projets

FORMATION

- De formation diététique avec une expérience en restauration
- Idéalement avec une expérience dans le secteur médico-social

REMUNERATION

A définir en fonction de l'expérience, entre 24 et 30 K€ / an
Poste en CDD avec une évolution sur un CDI
Poste évolutif