GROUPE ASSOCIATIF HANDY'UP

REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE !

AFSAME

L'AFSAME recrute un **Responsable Développement Restauration et Commerces (H/F)** pour compléter son équipe de la Résidence Sociale à Gray (70).

📍 Lieu : Gray (70)
📝 Contrat : CDI – Cadre
📌 Disponibilité : de suite
💰 Rémunération : selon la Convention Collective Nationale HLA
🎁 Avantages : Restauration sur place en avantage en nature, véhicule

VOTRE MISSION, SI VOUS L'ACCEPTEZ :

Accompagnement des équipes de Cuisine Centrale (AFSAME) et satellite (HANDY'up :Estredia et Vitalrest) :

1) **Encadrement**
- Organisation et management d'une équipe (diet/tech/qual/etc.)
- Réflexion sur la stratégie alimentaire du pole alimentation
- Travail en lien avec les missions portées par le pôle alimentation
- Gestion et participation à l'animation du réseau des cuisines et aux événements liés.
- Appui à l'organisation/optimisation

2) **Développement**
- Suivi commercial quotidien, lien avec les clients de la cuisine centrale.
- Développement de la gamme menu pour répondre aux spécifications clients
- Veille à l'amélioration continue de l'offre et de la prestation restauration
- Contribution à la rédaction et la gestion de marchés (Appels d'offres, avenants, conventions).
- Développement d'une activité Traiteur/Snacking en lien avec la boulangerie/pâtisserie
- Mise en place d'actions commerciales en lien avec la restauration.
- Contrôles interne lié à l'HACCP/GBPH et PDN
- Supervision du suivi commercial avec les prestataires (Estredia et Vitalrest)

3) **Assistance**
- Assistance sur les questions techniques (organisation du travail, outils informatiques, matériel, normes HACCP)
- Appui à l'élaboration des menus en lien avec les diététiciennes (AFSAME et Estredia)
- Appui à l'application et à l'évolution des Plans de Maîtrise Sanitaire (PMS) et Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)
- Suivi & Sensibilisation des équipes pour lutter contre le gaspillage alimentaire et mise en œuvre des actions correspondantes.
- Appui à l'organisation/optimisation des tournées de livraison
- Accompagnement au paramétrage et à la prise en main par les équipes de cuisine (prod et satellite) d'un logiciel de gestion pour la restauration collective et HACCP.

Accompagnement des sites Handy'up et Afsame dans leurs développements liés à l'alimentation ou à l'agroalimentaire :

- Assistance aux sites pour les sujets liés aux cuisines satellite : Ingénierie, Achat matériel, conseils vente/organisation/hygiène, etc.
- Accompagnement des sites de production ou en lien avec l'alimentaire dans leurs réflexions d'évolutions : Ingénierie, Achat matériel, conseils vente/organisation/hygiène, etc.

LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS :

- Expérience de 4/5 ans sur un poste similaire requise
- Compétences techniques, relationnelles et managériales
- Permis B Obligatoire (déplacements possibles sur la Haute-Saône)

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?
Envoyez votre CV + Lettre de motivation à :

Monsieur SAUVAGEOT Thierry - Directeur Général
📧 thierry.sauvageot@afsame.org
📍 RÉSIDENCE SOCIALE - 2 Rue André Maginot 70100 GRAY