

Gestionnaire approvisionnement et cuisines H/F Escalaes Solidaires

Vous êtes attiré (e) par la dimension sociale et plus largement par l'humain. Vous voulez rejoindre un acteur majeur du secteur de l'Economie Sociale et Solidaire en pleine croissance aux valeurs entrepreneuriales et sociales. Rejoignez Habitat & Humanisme.

Habitat et Humanisme Rhône recherche **un(e) Gestionnaire approvisionnement et cuisines H/F en CDD pour une durée de 12 mois** afin d'accompagner le développement des Escalaes Solidaires dans le champ de la table d'hôtes et de l'accès à une alimentation durable pour tous. Poste à temps plein situé à Lyon.

Les Escalaes Solidaires sont des tiers-lieux participatifs ouverts à tous et ancrés dans leurs quartiers qui proposent des activités pour lutter contre l'isolement et rompre avec la précarité, s'appuyant notamment sur une table d'hôte solidaire comme vecteur d'intégration sociale.

Descriptif du poste :

Vous travaillez en étroite collaboration avec les équipes de salariés et bénévoles. Vous intervenez sur l'ensemble des Escalaes Solidaires (objectif de 180 repas/escale/semaine sur 6 lieux). Vos missions sont les suivantes :

- Mettre en place une organisation optimisée des approvisionnements et assurer la gestion quotidienne des stocks de produits et consommables alimentaires :
 - Centraliser les besoins, passer les commandes, organiser les tournées, superviser la réception des marchandises, réaliser les inventaires
 - Constituer et animer une équipe de bénévoles en charge des approvisionnements et de la gestion des stocks
 - Diversifier les sources d'approvisionnement et piloter les relations fournisseurs dans l'objectif de développer la part de produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et à la conformité des équipements de cuisine aux normes de sécurité : mettre en place des procédures fondées sur l'HACCP ; garantir le bon fonctionnement, usage et entretien du matériel de cuisine ; former les salariés et bénévoles
- Apporter conseil et expertise sur les sujets liés à la cuisine :
 - Transmettre votre savoir-faire culinaire aux équipes de cuisine : planification et organisation en cuisine, techniques de confection des plats, qualité nutritionnelle des repas, lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Apporter un appui sur les projets de développement : équipement et agencement de nouvelles cuisines ou lieux de stockage, développement du portage de repas en liaison chaude ou froide, analyse des coûts de revient

Profil recherché : Diplômé(e) en hôtellerie/restauration, niveau bac minimum, vous justifiez d'une expérience de 2 ans comme cuisinier ou chargé d'approvisionnement dans la restauration. Une expérience de coordination d'ateliers d'insertion professionnelle par la cuisine serait un plus.

Vous souhaitez vous engager dans une mission qui a du sens.

Vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel, vous êtes polyvalent(e), organisé(e), méthodique et rigoureux(se) avec un attachement à l'équité sociale, au vivre-ensemble et au développement durable.

Travail en soirée occasionnel.

Permis B préférable (déplacements en milieu urbain fréquents).