



Poste vacant Kidelis SA – Responsable de site

Réfectoire de l'Ochette à Moudon (VD)

Taux d'activité 70% (annualisé)

Dès le 15.05.2023 (au plus tard le 01.06.2023)

Véritable spécialiste dans la production, la livraison et le service des repas pour les enfants, Kidelis SA exploite plusieurs réfectoire scolaires, répartis sur le canton de Vaud et Genève. Principal acteur romand dans ce domaine, nous proposons des solutions de restauration personnalisées et qualitatives qui répondent parfaitement aux besoins et attentes des enfants, soucieux de faire de chaque repas un moment de bien-être et de découverte.

Nous sommes activement à la recherche de notre futur(e) Responsable de site pour l'un de nos réfectoires scolaires basé à Moudon (VD).

En tant que Responsable de site, vous serez en charge du bon fonctionnement de ce réfectoire, tant au point de vue opérationnel que managérial, en ayant pour objectif principal de proposer des prestations culinaires de grande qualité.

Ce que nous vous offrons :

- Un environnement de travail stimulant et enrichissant
- Des horaires de travail attractifs et variables (horaires de travail continus du lundi au vendredi), vacances durant les vacances scolaires, jour fériés et le mercredi
- Un plan de carrière au sein de Kidelis
- La diversité d'un poste formateur en entreprise en encadrant une équipe de 3 personnes

Vos responsabilités principales seront les suivantes :

- Planifier les menus et l'offre de manière gourmande et innovante : Imaginer une cuisine créative
- Produire et servir environ 100 repas par jour (clientèle essentiellement adolescent)
- Superviser une équipe de 3 personnes au quotidien
- Gérer les commandes de marchandises et les stocks
- Livrer les repas destinés aux structures parascolaires attenantes au réfectoire (3 UAPE)
- Gérer l'encaissement des repas par le système mis en place (badge et enregistrement)
- Vérifier l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes HACCP

Ce que vous apportez :

- Vous êtes au bénéfice d'une formation en cuisine (CFC de cuisine ou équivalent) et en possession d'un permis de conduire
- Vous avez une bonne connaissance de la cuisine, êtes dynamique et créatif dans votre cuisine
- Vous êtes reconnu(e) pour votre leadership naturel
- Vous êtes à l'aise dans la l'organisation et la planification du travail
- Vous avez l'esprit d'équipe et un grand sens du service

Vous vous reconnaissez dans ce profil et êtes intéressé(e) par cette opportunité ?

Nous attendons avec impatience votre candidature complète (CV, lettre de motivation et certificats de travail) à l'adresse suivante : fiona.molion@kidelis.ch. Afin de promouvoir la diversité et l'inclusion, nous adoptons une politique de recrutement en faveur de l'égalité des chances et promovons, à compétences égales, le genre sous-représenté.