

Responsable atelier préparation culinaire (nuit) (H/F)

Leader sur le marché Européen en matière de produits de la mer certifiés durables et responsables, le groupe R&O (450 personnes en France, 1 200 dans le monde), intervient sur des segments de marché tels que : le commerce traditionnel en poissonnerie, la restauration, la grande distribution ou encore l'industrie agro-alimentaire et bio. Il est implanté sur le marché international de Rungis et présent à Caen, Boulogne sur Mer, Bordeaux, Nice, Saint Tropez et Madagascar.

Nous recherchons pour notre Société Reynaud Rungis un responsable d'atelier de préparation culinaire (H/F) dont les principales missions seront les suivantes :

- Encadrer une équipe d'employés de marée, préparateurs de commande, fileteurs, que vous animez, formez et développez.
- Organiser, élaborer, contrôler, les plannings de travail et validez les demandes d'absence de votre équipe
- Mettre en place, dans le cadre de la stratégie commerciale, les plans d'actions nécessaires à l'obtention des objectifs définis en optimisant les moyens humains et techniques.
- Veiller à la bonne exécution des préparations de commandes dans le respect des délais, des procédures d'hygiène et de sécurité et des modes opératoires
- Proposer des améliorations relatives aux process aux installations, aux conditions de travail
- Assurer le suivi des indicateurs de performance
- Piloter l'entretien général du laboratoire

Profil

- Titulaire d'un diplôme BAC + 2/3
- Vous avez une expérience confirmée de de 3 à 5 ans sur un poste similaire dans le domaine des produits de la mer
- Vous maîtrisez l'outil informatique et avez démontré votre capacité à animer une équipe de préparateurs

Travail de nuit

Rémunération selon profil