

OFFRE D'EMPLOI

Entreprise : Destinée à l'approvisionnement de ses clients seniors via la livraison de repas à domicile, la cuisine centrale Delimaine a ouvert en novembre 2024. L'équipe, actuellement composée de 20 personnes, prévoit d'atteindre 45 collaborateurs à terme. La production, aujourd'hui de 2 000 repas par jour, devrait progressivement augmenter pour atteindre 3 500 à 4 000 repas quotidiens.

Intitulé du poste : AGENT SERVICE APRÈS VENTE (SAV) DE CUISINE CENTRALE (H/F)

Missions : L'Agent Service Après-Vente (SAV) de Cuisine Centrale a pour mission d'assurer la satisfaction des clients en gérant efficacement les réclamations et les demandes d'assistance technique tout en assurant les tâches administratives liées au fonctionnement de la cuisine centrale.

Principales tâches et responsabilités :

- Gestion des demandes clients (SAV) :
 - o Réceptionner et analyser les demandes.
 - o Identifier et diagnostiquer les problèmes techniques ou logistiques.
 - o Fournir des solutions adaptées et personnalisées.
 - o Collaborer avec l'équipe de la cuisine centrale pour assurer le bon fonctionnement administratif.
- Traitement des retours et réclamations :
 - o Enregistrer les retours produits et organiser les échanges/réparations.
 - o Suivre le processus de facturation ou d'échange selon la politique interne.
- Tâches administratives (Cuisine Centrale) :
 - o Gérer les dossiers administratifs liés à la cuisine centrale.
 - o Assurer le suivi des commandes, des livraisons et des factures.

Votre profil :

- **Compétences techniques :**
 - o Maîtrise des outils CRM et des logiciels de gestion SAV.
 - o Compétences en gestion administrative et maîtrise des outils bureautiques.
- **Compétences relationnelles :**
 - o Sens de l'écoute et empathie envers les clients.
 - o Excellentes capacités de communication orale et écrite.
 - o Gestion du stress et des situations conflictuelles.
 - o Capacité à travailler en équipe.
- **Formation et expérience :**
 - o Formation : Bac à Bac+2 en relation client, administration ou domaine technique.
 - o Expérience : 1 à 2 ans d'expérience en service client, secrétariat ou poste similaire.

Lieu de travail : Angers (49)

Type de contrat : CDI temps plein, 35h/semaine du lundi au vendredi.
Convention collective : personnel des entreprises de restauration de collectivités.

Salaire indicatif : SMIC horaire + prime de fin d'année au prorata du temps de présence.

***Pour candidater,
inscrivez-vous pour participer au Job dating de l'entreprise le jeudi 17 avril 2025***

OFFRE D'EMPLOI

Entreprise : Destinée à l'approvisionnement de ses clients seniors via la livraison de repas à domicile, la cuisine centrale Delimaine a ouvert en novembre 2024. L'équipe, actuellement composée de 20 personnes, prévoit d'atteindre 45 collaborateurs à terme. La production, aujourd'hui de 2 000 repas par jour, devrait progressivement augmenter pour atteindre 3 500 à 4 000 repas quotidiens.

Intitulé du poste : CHEF DE PRODUCTION CULINAIRE (H/F)

Missions : Vous serez en relation avec les sites satellites et à ce titre, vos missions seront les suivantes :

- Être responsable de la production culinaire.
- Organiser la production des repas.
- Encadre son équipe.
- Participer à l'élaboration et respecter les budgets.
- Organiser le suivi de la maintenance et des équipements des cuisines et de leurs satellites.
- Assurer le respect des normes de qualité, d'hygiène et contractuelles.
- Définir les process de fabrication et assure leur application sur son site.
- Passer les commandes.
- Maîtriser la gestion et l'organisation du service.

Une formation d'une durée d'environ 15 jours vous sera dispensée au sein d'une autre cuisine centrale du Groupe, à Dijon.

Votre profil :

- Sens de l'organisation
- Sens de la délégation
- Responsabilité, réactivité, autonomie
- Goût du travail soigné
- Parfaite maîtrise des aspects techniques du poste
- Respect des règles et rigueur
- Autonome dans le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie
- Vous êtes titulaire d'un diplôme de Bac + 2 (BTS/DUT...) et plus (maîtrise ou master), ou équivalent en expérience professionnelle ou VAE.

Lieu de travail : Angers (49).

Type de contrat : CDI temps plein, 35h/semaine du lundi au vendredi.

Statut Agent de maîtrise niveau VIII, Convention collective : personnel des entreprises de restauration de collectivités.

Salaire indicatif : En fonction du profil et de l'expérience + prime de fin d'année au prorata du temps de présence + repas du midi pris en charge par l'entreprise sur place.

***Pour candidater,
inscrivez-vous pour participer au Job dating de l'entreprise le jeudi 17 avril 2025***

OFFRE D'EMPLOI

Entreprise : Destinée à l'approvisionnement de ses clients seniors via la livraison de repas à domicile, la cuisine centrale Delimaine a ouvert en novembre 2024. L'équipe, actuellement composée de 20 personnes, prévoit d'atteindre 45 collaborateurs à terme. La production, aujourd'hui de 2 000 repas par jour, devrait progressivement augmenter pour atteindre 3 500 à 4 000 repas quotidiens.

Intitulé du poste : CUISINIER (H/F)

Missions :

Sous la Responsabilité du chef de cuisine, vous serez en charge de :

- Confectionner les plats.
- Participer à l'entretien du matériel et des locaux.
- Participer à la mise en place de la chaîne de distribution des plats chauds.
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures mises en place en matière d'assurance qualité et HACCP.
- Contrôler la qualité des marchandises, leur quantité et leur mise en place pour la fabrication.
- Fabriquer les quantités prévues au plan de production en mettant en œuvre les techniques culinaires qui garantiront une bonne qualité gustative.
- De manière occasionnelle : assurer la cuisine pour des prestations externes (buffet, réception, ...).

Une formation d'une durée d'environ 15 jours vous sera dispensée au sein de l'entreprise.

Votre profil :

- Sens de l'organisation.
- Responsabilité, réactivité, autonomie.
- Goût du travail soigné.
- Respect des règles et rigueur.
- Autonome dans le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie.
- Vous êtes titulaire d'un diplôme CQP : employé qualifié de restauration (EQR), employé qualifié de service logistique (EQSL) et/ou d'une expérience professionnelle significative.
- Goût pour la production culinaire et la maîtrise des techniques.

Lieu de travail : Angers (49).

Type de contrat : CDI temps plein, 35h/semaine du lundi au vendredi.

Statut employé niveau IV, Convention collective : restauration rapide.

Salaires indicatifs : En fonction du profil et de l'expérience + prime de fin d'année au prorata du temps de présence + repas du midi pris en charge par l'entreprise sur place.

***Pour candidater,
inscrivez-vous pour participer au Job dating de l'entreprise le jeudi 17 avril 2025***

OFFRE D'EMPLOI

Entreprise : Destinée à l'approvisionnement de ses clients seniors via la livraison de repas à domicile, la cuisine centrale Delimaine a ouvert en novembre 2024. L'équipe, actuellement composée de 20 personnes, prévoit d'atteindre 45 collaborateurs à terme. La production, aujourd'hui de 2 000 repas par jour, devrait progressivement augmenter pour atteindre 3 500 à 4 000 repas quotidiens.

Intitulé du poste : EMPLOYÉ DE RESTAURATION (H/F)

Missions :

Vous serez en charge de :

- Légumerie et préparations froides :
 - Déconditionnement.
 - Lavage et épluchage mécanique des fruits et des légumes.
 - Préparation des entrées froides conformément aux fiches techniques.
 - Découpe des fromages.
 - Préparation des desserts conformément aux fiches techniques.
- La participation au conditionnement :
 - Conditionnement des préparations froides en barquettes individuelles et collectives.
 - Conditionnement des préparations chaudes en barquettes individuelles et collectives.
 - Thermoscellage.
- Hygiène :
 - Mise en œuvre des règles d'hygiène.
 - Nettoyage des appareils et des sols.

Une formation d'une durée d'environ 15 jours vous sera dispensée au sein de l'entreprise

Votre profil :

- Sens de l'organisation.
- Réactivité, autonomie.
- Goût du travail soigné.
- Respect des règles et rigueur.
- Autonome dans le métier, sous l'autorité de sa hiérarchie.

Lieu de travail : Angers (49).

Type de contrat : CDI temps plein, 35h/semaine du lundi au vendredi.
Statut employé niveau I échelon B, Convention collective : restauration rapide.

Salaire indicatif : En fonction du profil et de l'expérience + prime de fin d'année au prorata du temps de présence + repas du midi pris en charge par l'entreprise sur place.

**Pour candidater,
inscrivez-vous pour participer au Job dating de l'entreprise le jeudi 17 avril 2025**