



L'Association Des Saveurs et Des Ailes se développe et recherche son.sa futur.e

## **Chef.fe de projet activité « Restauration Ecole »**

### I- L'association DSDA

Nous sommes une association d'insertion par l'expérience entrepreneuriale en restauration. Nous accompagnons chaque année une quinzaine de personnes vulnérables ayant un projet de création de restaurant, de Food truck ou d'activité traiteur.

Notre accompagnement s'articule autour d'un suivi individualisé, d'une formation théorique et pratique, puis d'une phase d'expérimentation au sein de notre couveuse d'entreprise pour les entrepreneurs désireux de tester leur activité avec un minimum de risque.

Projet initialement incubé par Entrepreneurs du Monde, l'association est aujourd'hui en pleine autonomisation.

### II- Missions

Rattaché.e au directeur de l'association, **vous avez la responsabilité de l'activité de « Restauration Ecole »**, constituée d'un laboratoire de production et de deux canaux de vente que sont le Food Truck et l'espace de click & collect.

Votre fonction vous amène à travailler en étroite collaboration avec le chef cuisinier-formateur en charge de l'encadrement des stagiaires et les stagiaires eux-mêmes.

Vous êtes le garant de la gestion et du développement économique de l'activité tout en intégrant les contraintes inhérentes à la formation du public vulnérable qui constitue la mission sociale de notre structure.

#### **1. Mission principale : gestion de l'activité de production et de vente des prestations de restauration**

##### Gestion commerciale :

- Définition et mise en œuvre de la stratégie commerciale pour réaliser les objectifs définis par la direction (définition cartes, tarifs, emplacements Food Truck, opérations commerciales...)
- Encadrement de porteurs de projet lors des jours de prestations Food truck
- Recherche de nouveaux débouchés commerciaux permettant de mettre les porteurs de projets dans de nouvelles situations d'apprentissage : organiser des événements, participer à des opérations promotionnelles...

##### Gestion financière et exploitation courante

- Suivi économique et budgétaire de l'activité dans un souci de rentabilité
- Gestion de la planification et du contrôle de la production de l'ensemble des prestations culinaires
- Définition et gestion de la politique d'approvisionnement en privilégiant au maximum les fournisseurs locaux et en évitant tout risque d'excédent ou de rupture de denrées.

### Gestion de l'entretien des outils de production et de distribution:

- Suivi et contrôle du respect des règles de sécurité et d'hygiène au sein du laboratoire de cuisine et au niveau des véhicules roulants
- Suivi de la bonne marche opérationnelle du laboratoire de cuisine et des véhicules roulants (Aménagement, entretien et mise à jour nécessaires des équipements)
- Mise en place et mise à jour du référentiel documentaire et des outils de gestion encadrant les activités au sein du laboratoire (politiques, manuels de procédures, etc.).

### **2. Missions transversales**

- Vous êtes force de proposition et participez aux réflexions stratégiques de l'association.
- Vous contribuez à l'accompagnement des porteurs de projet selon le principe d'accompagnement en multi-référence
- Vous participez au processus de recrutement des porteurs de projet

### **III- Compétences et talents recherchés**

Nous recherchons une personne ayant de l'expérience dans la restauration (chef de cuisine et/ou manager de restaurant) avec une forte aisance relationnelle et une appétence pour la transmission de savoir. Une connaissance du public en insertion serait un vrai plus.

Compétences en gestion de budget,

Vif intérêt pour la cuisine locale et de saison et curiosité pour les cuisines du monde,

Maîtrise des outils informatiques,

Souhait d'accompagner les entrepreneurs en restauration dans leur montée en compétences,

Capacité à tenir et faire respecter un cadre, ainsi qu'à faire face aux imprévus,

Polyvalence

### **V- Conditions du poste**

Nous sommes soucieux de l'épanouissement professionnel de nos équipes et cela passe notamment par la possibilité de faire évoluer les missions en fonction du profil, des compétences, des envies du.e candidat.e : conception des outils de communication, animation réseaux sociaux, accompagnement individuel des porteurs de projet, etc... et la possibilité de se former pour monter en compétences, dès le démarrage du contrat.



Poste localisé à Lyon (Bureau) et Décines (Laboratoire). Déplacements sur la Métropole



Mission à pourvoir dès que possible, CDD jusqu'au 31/12/2023 avec poursuite en CDI envisagée.



Cadre Forfait jours (218 jours/an) soit 5 semaines de congés payés / an + 11 jours de RTT

Contrat de travail porté par Entrepreneurs du Monde, mutuelle (70%), transport (50%)

Travail en journée du lundi au vendredi. Télétravail ponctuel possible

Rémunération : 24 K€ à 28 K€ bruts / an, selon grille de salaire interne,

## **Partant pour rejoindre l'aventure ?**

Envoyez **avant le 25/01/2023**, CV et motivations à rejoindre notre association par le moyen de votre choix (email / vidéo / lettre de motivation / ...) à l'adresse suivante :

[ludovic.picot@dessaveursetdesailes.com](mailto:ludovic.picot@dessaveursetdesailes.com)

Objet "Recrutement Chef de projet DSDA"

Association DSDA  
33 cours Albert Thomas, 69003 Lyon