



PLATS CUISINÉS LIVRÉS SCOLAIRES - ADULTES - SENIORS

Pour faire de votre repas un moment de plaisir !

La cuisine centrale de La Normandie située à Saint-Nicolas d'Aliermont (76), recherche son (sa) futur(e) diététicien(ne) pour un remplacement de congé maternité d'une durée de 5 mois. Avec près de 300 clients différents, la Cuisine Centrale de La Normandie produit près de 30 000 repas par jour et est forte de 138 collaborateurs.

Description du poste

DIETETICIEN H/F

Type de contrat CDD

Statut Agent de Maîtrise (h/f)

Temps de travail Temps Complet

VOTRE QUOTIDIEN CHEZ NOUS :

Rattaché(e) au Directeur d'Exploitation et en étroite collaboration avec le responsable de production et la Responsable qualité, vos missions s'articuleront ainsi :

- Elaborer les différents menus en collaboration avec les équipes internes dans le respect de standards qualitatifs, budgétaires, de sécurité alimentaire, de la législation en vigueur et des cahiers de charge de nos clients.
- Veiller à la bonne application de la réglementation et de la politique nutritionnelle de Sodexo,
- Mettre en place des indicateurs qualité de la prestation repas dans toutes ses dimensions : nutritionnelle, sécurité et qualité alimentaire
- Contribuer à mettre à jour et à faire évoluer les fiches recettes,
- Être le relais opérationnel entre la cuisine centrale et les sites livrés et participer à certaines commissions de menus
- Entretenir des Relations étroites avec l'ensemble des équipes de la structure
- Réaliser et mettre en œuvre des animations nutritionnelles auprès des convives
- Apporter vos compétences dans le cadre des réponses aux appels d'offre.

NOTRE PROPOSITION :

CDD à temps plein de Juin 2023 à Octobre 2023 pour un remplacement de congé maternité

Du lundi au vendredi

Horaires en journée

Voiture de service à disposition

VOTRE APPORT :

Vous possédez un **BTS Diététique ou DUT Génie biologique, option diététique** ou plus.

- Vous justifiez d'une première expérience réussie sur une fonction similaire en cuisine centrale de préférence
- Pédagogue, curieux(se) et avec une réelle compréhension des enjeux de votre fonction, vous avez envie de partager votre expertise et votre savoir chez Sodexo.
- Vous avez des bonnes connaissances en informatique (Excel et PowerPoint) et connaissez Winapro ou un logiciel équivalent pour déterminer les coûts denrées
- Vous maîtrisez les principes de la liaison froide et les méthodes HACCP.
- Vous êtes dynamique, rigoureux(se), méthodique et vous avez un excellent relationnel
- Vous démontrez au quotidien un réel Esprit d'équipe

Permis B obligatoire

CONTACT :

Charlotte LECOUFLE : charlotte.lecoufle@lanormande.fr

SIÈGE SOCIAL : 37, rue des Vacillots - 76510 SAINT NICOLAS D'ALIERMONT

AGENCE : Service commande / facturation - Tél. : 02 77 23 20 20 - Fax : 02 32 14 57 73 - **CUISINE CENTRALE :** Tél. : 02 77 23 20 20 - Fax : 02 77 23 20 19

S.A.S. au capital de 1.182.134 € - Siret 326 150 059 00052 - TVA FR : 34 326 150 059 - R.C.S. Dieppe - Code APE : 5629 B

