

FICHE DE POSTE

INTITULE DU POSTE : GERENTE DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO/GESTIONNAIRE DU SERVICE DE RESTAURATION

SERVICE : SERVICES RESTAURATION

CATEGORIE B : Grille des personnels intermédiaires

Horaires : 38 heures semaine

CONTEXTE DU RECRUTEMENT

Poste vacant Poste susceptible d'être vacant Création

Date souhaitable de prise de fonction 01/09/2023

Suppléance

Durée de la suppléance : du Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date. au Cliquez ou appuyez ici pour entrer une date.

LOCALISATION ADMINISTRATIVE ET GEOGRAPHIQUE

Lycée français Charles Lepierre

Avenida Duarte Pacheco, 32
1070-112 Lisbonne Portugal

LE POSTE ET SON ENVIRONNEMENT

FONCTION : RESPONSÁVEL / GERENTE DE REFEITÓRIO

MANAGEMENT OUI

NOMBRE D'AGENTS A ENCADRER : 31

DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

Le Lycée français Charles Lepierre est un établissement en gestion directe de l'Agence pour l'enseignement français à l'étranger (AEFE). Il scolarise 2100 élèves environ de la maternelle au baccalauréat et compte environ 250 personnes enseignants et non-enseignants.

Cet établissement dispense un enseignement conforme aux programmes de l'Education Nationale française et la langue de travail est le français.

EFFECTIFS DE LA STRUCTURE : 32 PERSONNES

Sous l'autorité du chef d'établissement ordonnateur, le GERENTE DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO/GESTIONNAIRE du service de restauration assiste le directeur administratif et financier dans les fonctions suivantes :

RESPONSABILIDADES/ FUNÇÕES



- Cumprir e fazer cumprir Ordens e Instruções do Empregador
- Capacidade de Liderança, Coordenação e Organização de uma equipa
- Habilidade motivacional para trabalhar em equipa
- Elaboração de Mapas de Serviços do Pessoal
- Colaboração na realização de Ementas
- Análise de Mercados
- Controlo de Custos
- Escolha de Fornecedores
- Compras, de bens alimentares e outras relacionadas com o Refeitório
(Escolha dos equipamentos, utensílios, produtos de limpeza, entre outros materiais)
- Gestão e Supervisão de Stocks
- Conhecimento do sistema da Implementação do HACCP
(Cumprir e fazer cumprir o programa, organizar e fazer os registos da documentação exigida)
- Cumprimento dos Princípios de Higiene e Segurança Alimentar, motivando toda a equipa nesse objectivo
- Planeamento de Auditorias ao sistema integrado de gestão de qualidade
- Organização de Formações relacionadas com o interesse da actividade

DESCRIPTION DU POSTE (responsabilités, missions, attributions et activités) :

- Savoir respecter et appliquer les ordres et instructions de la direction
- Savoir gérer, coordonner et organiser et motiver une équipe
- Définition du plan de travail du personnel de la restauration
- Savoir programmer les menus et les faire exécuter
- Savoir faire une analyse de marché pour les achats
- Gestion des coûts et choix des fournisseurs
- Savoir gérer les achats des biens alimentaires et autres produits liés au service de restauration (Choix des équipements, ustensiles, produits de nettoyage et autres matériels nécessaires)
- Savoir gérer et superviser les stocks journaliers
- Connaissance du protocole HACCP et sa mise en œuvre
- Savoir remplir, faire remplir et organiser les documents exigés en lien avec le protocole HACCP
- Savoir et faire respecter les Principes d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire, motivant toute l'équipe vers cet objectif
- Savoir planifier les audits du système intégré de management de la qualité
- Savoir organiser les formations adéquates liés au service de restauration et de son équipe.



CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXERCICE : aucune

TECNICAS/TECHNIQUES

- Formações e Experiência relacionadas com a área da Restauração Colectiva
 - Língua Francesa, escrita e falada
 - Ferramentas informáticas (Microsoft Office: Word, Excel, Outlook, Correio electrónico e Internet)
 - Software de Gestão de Stocks
 - Aspectos Legais da profissão
-
- Formation et expériences liées au domaine de la Restauration Collective
 - Capacités linguistiques complètes en français et portugais
 - Bonne connaissance de Microsoft Office: Word, Excel, Outlook, courriel
 - Logiciels de gestion de Stocks
 - Connaissance des règles de la restauration collective

CAPACIDADES/SAVOIR-FAIRE

- Gerir uma equipa
- Reportar
- Comunicar
- Gérer une équipe
- Rendre compte
- Communiquer

TEMPS PLEIN OUI

TELETRAVAIL POSSIBLE NON

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :

- Débutant
- Confirmé
- Expert

VOS CONTACTS RH (nom, prénom, fonction, téléphone, adresse électronique)

Contact à qui adresser les candidatures (mail) : recrutement@lfcl.pt

Personne à contacter (mail) : Joachim Cormier, directeur administratif et financier : gestionnaire.comptable@lfcl.pt

Autre personne à contacter (mail) : Maria Amélia Tomás : restaurationscolaire@lfcl.pt