

**DATE DE VALIDITÉ**

12/12/2023

**ENTREPRISE**

Compass Group France

**TYPE DE CONTRAT**

CDI

**LIEU**Auvergne-Rhône-Alpes,  
MONTLUÇON (03100)**TÉLÉPHONE**

0698963007

## DIÉTÉTICIEN H/F

### DESCRIPTIF

Descriptif de l'offre Nous recherchons un(e) Diététicien(ne) H/F pour intégrer notre équipe au sein de notre Cuisine Centrale de Montluçon (03). Compass propose le 13mois, une dizaine de jours de RTT en plus des 5 semaines de vacances et des primes mensuelles. Vous veillez à la bonne application et au suivi des règles en matière d'hygiène et sécurité des aliments dans nos services ; vous pilotez activement avec votre responsable les plans d'actions décidés. Vous êtes responsable de l'établissement des menus, vous élaborer le plan alimentaire en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration. De ce fait, vous êtes acteur dans la garantie d'une prestation maîtrisée pour la satisfaction des clients et des consommateurs. De manière générale, vous apportez, dans le respect des règles définies, assistance et expertise aux équipes Compass de l'établissement. Missions Vous serez chargé(e) d'assurer les tâches principales suivantes : Hygiène et Sécurité des aliments (interlocuteur privilégié client, des Services Officiels, du laboratoire de contrôle externe, garant du suivi du Plan de maîtrise sanitaire validé...) ; Management de la Qualité de la prestation (gestion des menus équilibrés- qualité produits-prix revient et commission restauration, gestion des audits internes et client, des enquêtes de satisfaction, des plans d'actions correctives, des indicateurs de performance...) ; Formation et animation des équipes de cuisine (personnel Compass, pour les domaines de l'hygiène – sécurité au travail – utilisation des outils et organisation de la production) ; Relationnel client en relais du gérant et Conseils auprès des consommateurs selon les besoins du service. Profil recherché: Rigueur ; Curiosité et envie d'apprendre ; Sens de la communication et du relationnel ; Diplomatie et pédagogie ; Autonomie et réactivité.

### PROFIL RECHERCHÉ

**DIPLÔME :**

Titulaire d'un BTS Diététique (numéro Adeli)

**EXPERIENCE :**

idéalement une expérience en cuisine centrale et/ou en restauration collective

**PERMIS :**

Non

### RÉMUNÉRATION

**SALAIRE BRUT :**

2000 €