

Depuis l'ouverture de notre premier restaurant Makisu à Bruxelles, nous souhaitons apporter à chaque client·e une expérience de sushi accessible et ensoleillée. Notre équipe compte plus de 100 collaboratrices et collaborateurs enthousiastes.



Nous sommes à la recherche d'un·e **Responsable d'atelier** pour notre atelier situé à Bruxelles.

L'atelier Makisu centralise certaines préparations de mise en place pour les 5 restaurants de la chaîne (sauces, légumes, panures, condiments, desserts) afin de proposer une carte composée uniquement de produits "faits maison" dans les restaurants.

Fonction

Votre objectif principal est d'assurer le bon déroulement des opérations en cuisine afin de garantir un approvisionnement fiable aux restaurants en respectant les délais, les quantités et la qualité des préparations. Vous supervisez une équipe de 4 à 6 personnes et rapportez au Responsable de Production.

Sécurité alimentaire

- Vous connaissez parfaitement les procédures de sécurité alimentaire documentées en interne.
- Vous vous assurez que ces procédures sont comprises et suivies par l'équipe de production à toutes les étapes, de la réception de marchandise au nettoyage final de l'atelier.
- Vous procédez à un auto-contrôle régulier, supervisé par le Responsable de production.

Production

- Vous consolidez les commandes des restaurants et établissez un planning de production quotidien.
- Vous veillez au respect des fiches techniques et à leur affichage propre, à la bonne version.
- Vous veillez à une gestion correcte de la productivité (nombre de pièces/h/personne + nettoyage compris).
- Vous participez à la production et maintenez un climat cordial dans l'équipe.
- Vous listez les pertes matières au quotidien, et remontez régulièrement l'info au Responsable de production.
- Vous être source de propositions d'améliorations (qualité, coût, innovations, waste management) et en référez au Responsable de production.

Achats/Commandes

- En fonction des besoins de production, vous prévoyez les commandes nécessaires par fournisseur, selon les stocks mini établis dans l'ERP, les délais de commande et le franco de livraison.

Logistique

- Vous assurez une préparation de commande correcte aux restaurants : bon de livraison, picking correct, bacs et poches propres, température d'envoi respecté (max 4°), logistique livreurs.

Ressources humaines

- Vous gérez les planning RH de l'équipe et anticipez les remplacements en cas de congés.
- Vous veillez au respect du temps de travail et des pauses.
- Vous assurez le suivi des formations des nouveaux collaborateurs et collaboratrices aux procédures de travail : règles AFSCA essentielles et fiches techniques des préparations.
- Vous menez les entretiens individuels de l'équipe et évaluez les besoins en formation.
- Vous veillez à l'ergonomie des postes de travail, partagez les bonnes pratiques.
- Vous adaptez votre communication en fonction des publics cibles (stagiaires, étudiant·e·s, personnes en situation de handicap, etc.)

Technique

- Vous connaissez le fonctionnement des machines en place.
- Vous veillez à leur bonne utilisation et propreté par l'équipe.
- Vous apprenez à régler les pannes récurrentes.
- Vous organisez le calendrier de maintenance et accueillez les techniciens.
- Vous connaissez et contactez les techniciens en cas de panne complexe.

Profil recherché

- Maîtrise technique de la cuisine ;
- Une expérience en B2B et la maîtrise des règles HACCP sont un plus ;
- Gestion de projet : respect des délais, vision 360° ;
- Vous avez le people management dans le sang et avez une expérience dans la gestion d'équipe et d'un atelier de production ;
- Orientation *Problem solver*
- Esprit d'initiative ;
- Rigueur, organisation, logique ;
- Résistance au stress ;
- Écoute et assertivité.

Offre

Makisu est une entreprise ambitieuse et en croissance qui offre un environnement de travail agréable et bienveillant. Nous proposons un package salarial attractif assorti d'avantages extralégaux.

Tu corresonds au profil recherché ? Nous attendons avec impatience ta candidature ! Envoie-nous ton CV et ta lettre de motivation à l'adresse suivante : andrea@makisu.be