

## Wanted : Responsable opérationnel

**BAMe - Bon à manger, Ensemble >> Restauration locale, solidaire, zéro-déchet**

[www.bame.fr](http://www.bame.fr)

### Qui est BAMe ?

BAMe est une start-up sociale qui agit en faveur de l'insertion et de l'alimentation durable. Lancé en mars 2022, BAMe emploie à ce jour 8 personnes (ambition : 20 personnes dans 6 mois).

BAMe propose à ses clients :

- **Des prestations traiteur** : cocktails, buffets, petits-déjeuners...
- **Des plateaux-repas** en bocaux
- **Des comptoirs déjeuner** : une solution de restauration chaude (plats du jour) ou foide (snacking sain) installée dans les espaces restauration des entreprises, et qui sert entre 30 et 100 couverts par jour.

Chez BAMe :

- La **cuisine** est faite-maison, avec des produits frais, locaux et de saison.
- Nous accompagnons des personnes en **insertion** vers l'emploi (entreprise d'insertion)
- Il n'y a **pas de déchets**, uniquement de la vaisselle en dur et des bio-déchets compostés !

### Qu'allez-vous faire chez BAMe ?

Faisant partie de l'équipe dirigeante de BAMe, vous participez au (fort) développement de l'activité et gérez la mise en œuvre opérationnelle des prestations vendues, en lien avec le service commercial et la production.

Vous êtes responsable de l'acheminement des repas, du service sur comptoir, de l'organisation des prestations traiteur et du management de l'équipe logistique / service.

Vous encadrez 2 personnes aujourd'hui, 6 à 8 personnes dans 6 mois (dont 2 ou 3 personnes en insertion).

Plus précisément, vos activités sont les suivantes :

#### 1. **Logistique**

- Organiser les tournées de livraison
- Superviser la gestion des stocks de boissons, en lien avec le service administratif
- Superviser la réalisation de la plonge, en lien avec le chef cuisinier
- Être garant du matériel traiteur / comptoir (vaisselle, caisses, bocaux...), et superviser la gestion des stocks en lien avec le chef cuisinier

#### 2. **Traiteur**

- Superviser la préparation opérationnelle des prestations (vaisselle, décoration...)
- Contrôler la bonne réalisation de la prestation, dans le respect du besoin client et des standards BAMe
- Être garant de la sécurité et de l'hygiène de la prestation depuis la sortie de la cuisine
- Assurer le rôle de maître d'hôtel lors des événements importants (maximum 1 prestation le soir par semaine)

### 3. Service et animation sur comptoir

- Assurer la mise en place du comptoir en amont de l'ouverture (caisse, équipements, communication)
- Être garant de la sécurité et de l'hygiène sur le comptoir
- Superviser le suivi des ventes et des quantités à produire (avec le chef de cuisine et le serveur)
- Superviser la gestion administrative des comptoirs, en lien avec le service administratif

### 4. Management

- Gérer les plannings de l'équipe
- Animer des réunions d'équipe
- Former et accompagner les vendeurs sur les comptoirs et les serveurs
- Accompagner les salariés en insertion dans leur montée en compétences

### Qui êtes-vous ?

Peu importe votre formation, voici votre portrait type :

- Vous avez une **solide expérience dans la restauration traiteur et / ou l'événementiel**.  
Grâce à cela :
  - o Vous savez gérer l'organisation d'une prestation
  - o Vous aimez le service client, d'ailleurs vous faites ça avec le sourire !
- Vous connaissez la **logistique et la planification**, et les **imprévus** ne vous font pas peur.
- Vous maîtrisez et respectez les **normes HACCP**
- Vous avez déjà **encadré une équipe**.  
Grâce à cela :
  - o Vous savez organiser et répartir le travail au sein de l'équipe selon les priorités
  - o Vous êtes participatif et vous adorez les mots : briefing, transmission, délégation
- Vous avez un fort intérêt voire vous êtes **militant** d'une alimentation durable et / ou d'insertion.

On vous décrit comme **organisé.e, adaptable, fiable**, avec un **esprit d'équipe** à toute épreuve.

**Bref, vous êtes carré.e et motivé.e pour développer une entreprise sociale hyper dynamique !**

### Informations complémentaires

Type de contrat : CDI temps plein  
**Du lundi au vendredi** (amplitude horaire variable selon l'activité)  
Télétravail possible

Date de début : Janvier 2023

Lieu de travail : St Herblain, quartier Bellevue (tram ligne 1 – arrêt Romanet)

Rémunération : Entre 1700€ et 1900€ net, selon profil

Envoyer votre CV (avec un petit mot 😊) à Simon :

[s.dufouremmanuel@bame.fr](mailto:s.dufouremmanuel@bame.fr)

06.10.25.21.50