

## FICHE DE POSTE



### **Raison sociale** (nom de l'entreprise) : « REYNAUD Restauration » (Groupe R&O Seafood Gastronomy)

|   |  |
|---|--|
| Siège social:<br>Société basée à RUNGIS France  | ☎ (fixe)<br>@ (mail)   |
| Nom et qualité du contact<br><b>Col(er) Jean Paul Blanchard</b> , chargé de la recherche et de la sélection des candidats | ☎ Mob : 06 88 02 67 63<br>☎ (fixe)<br>Mèl : jplanchard-fsale@orange.fr |

### **Intitulé du poste**

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Appellation</b> : Directeur de la plateforme restauration de la société REYNAUD | Identification ROME : |
| Lieu d'activité : <b>Rungis</b>  |                       |
| Type de contrat : <b>CDI</b>   |                       |

### **Présentations de R&O Seafood Gastronomy**

« *R&O, Seafood Gastronomy* »

*Spécialiste des produits de la mer depuis 1924, R&O s'est imposé comme un intervenant majeur de la haute gastronomie de la mer*

Grossiste en produits de la mer (Production et sélection, Transformation et Préparation, Distribution)

- Fruit de la fusion entre le Groupe OSO et le Groupe Atlantys (Maison Reynaud)
- Groupe intégré de la production jusqu'à la livraison aux portes des détaillants.
- 1er négociant et 4ème opérateur du marché français des produits de la mer.
- 1er distributeur français de produits de la mer Bio et 1er producteur mondial de crevettes Bio.
- Environ 280 M€ de chiffre d'affaires pour 40.000 tonnes commercialisées.
- 22 filiales, 1300 collaborateurs répartis entre Madagascar et l'Europe, dont plus de 450 en France.
- Pionnier dans la production de gambas issue de l'Agriculture Biologique (AB). Une éclosérie Bio et une ferme d'aquaculture de crevettes Bio de 425 hectares établie sur un site en pleine propriété de 3.717 hectares dans le nord-ouest de Madagascar.
- 2 usines de conditionnement flexibles à Madagascar autorisant le traitement des crevettes sauvages et d'élevage, et 2 ateliers de processing (filetage et emballage) de poissons à Boulogne-sur-mer et à Rungis.
- Partenariat avec un unité de cuisson de crevettes certifiée AB dédiée aux activités du Groupe
- Flotte d'environ 60 camions assurant le « service du dernier kilomètre ».

# FICHE DE POSTE

## Caractéristiques du poste à pourvoir



### Rattachement hiérarchique :

- Directeur de la restauration

### Objectif du poste

Il assure la responsabilité de la gestion de l'exploitation de la Plateforme « REYNAUD Restauration » du groupe R&O, Seafood Gastronomy, basée à Rungis, comprenant:

- Des bâtiments d'exploitation (entrepôts frigorifiques, ateliers, bureaux, locaux sociaux)
- Un Atelier de Filetage et de conditionnement
- Un Bâtiment d'entreposage et de Préparation des Commandes
- Un Service de Logistique comprenant une flotte de camions frigorifiques et des prestataires externes.

### Missions du poste

#### ORGANISATION / GESTION

- Réceptionne les besoins commerciaux exprimés par la Direction des Ventes, les consolide, et ordonnance la Préparation des Commandes de Jour comme de Nuit.
- Organise l'activité de JOUR et de NUIT en fonction des contraintes commerciales, logistiques et économiques ;
- Maximise le Taux de Service Client (conformité Livraisons / Commandes) et contribue au développement des ventes par l'adaptation permanente de son exploitation aux contraintes des marchés RHF
- Assure la bonne marche des services de préparation commande, de fabrication (filetage) et de livraison.
- Met en œuvre une politique de mutualisation des moyens humains et techniques de manière à maximiser l'efficacité de la Plateforme tout en minimisant les coûts de fonctionnement.
- Veille à faire progresser l'organisation en matière de productivité.
- Est responsable de l'intégrité des stocks de produits de la mer entreposés
- Est garant de la Sécurité Alimentaire et fait respecter toutes les consignes en matière de sécurité, de discipline au travail, et respect des règles sanitaires et internes.

#### MANAGEMENT

- Fait adhérer ses collaborateurs à ses missions, par son leadership, sa communication, et sa capacité à entraîner et former ses équipes.
- Développe autour de lui des Ressources Humaines de qualité en s'appuyant sur les meilleurs profils du marché. Il s'entoure de compétence afin de démultiplier son action.
- Est responsable de la gestion des Ressources Humaines qui lui sont directement rattachées, et organise le fonctionnement de JOUR et de NUIT en fonction des contraintes d'exploitation et de ses Ressources Humaines.

### Spécificités et contraintes du poste

- La fonction s'exerce normalement de nuit pendant l'activité de la plateforme
- En fonction des contraintes et des problématiques opérationnelles, elle pourra également s'exercer de jour ou en décalé

#### Mission et objectifs

## FICHE DE POSTE



|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Date de prise de fonction       | <b>Poste à pourvoir en urgence</b>                             |
| Date de validité de l'offre     |  |
| Volume horaire                  | Cadre de direction.  |
| Rémunération brute et avantages | Fourchette de rémunération 60 à 70 000 €annuels + variable 10% |

### Compétences requises

|   |
|---|
| Diplôme requis / Formation initiale : SO  |
| Expériences:<br><br>Je recherche un <b>profil Officier</b> ayant eu des responsabilités de commandement et d'organisation.<br>Une expérience logistique serait un atout.<br>Discipline intellectuelle, autorité et souci du contact humain, grande disponibilité, engagement et dynamisme |
| Permis : oui  |
| Langues ( <i>étrangères</i> ) : Le personnel est essentiellement composé de Français .... Une partie des employés est arabophone.   |
| Autres informations ( <i>si nécessaire</i> ) :<br>Ce poste est un poste de direction très intéressant...et très prenant... La connaissance spécifique au négoce des produits de la mer viendra avec l'expérience ...  |