

## **FICHE de POSTE**

# **Entrepreneur Social Projet Chocolaterie Artisanale La Table de Cana – Paris Gennevilliers**

**Chocolaterie solidaire (EI) et artisanale appuyée sur un traiteur, ayant un portefeuille clients diversifié (réseaux de magasins bios, grands comptes de l'économie classique et ESS...), existant depuis 10 ans, avec une légitimité fondée sur une approche sociétale, recherche un entrepreneur « chocolatier » pour développer l'activité et l'amener vers l'autonomie.**

### **Description du poste :**

Avec une posture d'entrepreneur social, vous serez responsable de l'ensemble de la chaîne de valeurs : organisation de la production, consolidation et développement du volume d'affaires, optimisation de la stratégie de marque, supervision de la démarche qualité - hygiène - sécurité - certification...

Placée sous le mode opératoire de l'entreprise d'insertion, vous accompagnerez une équipe pouvant aller de 1 à 5 personnes en insertion.

### **Production :**

- Assurer et organiser la production des commandes clients et le respect des délais
- Organiser le travail des salariés
- Gérer les approvisionnements (gestion des DLC, contrôle qualité, quantités, prix, négo fournisseurs...)
- Contrôle des coûts (ratio nourriture, main d'œuvre, inventaires, fiches techniques ...)
- Responsable qualité globale
- Prévention des risques liés à l'utilisation d'outils et équipements dangereux ou fragiles (PMS)
- Mise en œuvre et contrôle plan HACCP
- Interface ECOCERT et l'organisme de certification équitable
- .../...

### **Encadrement :**

- Accueillir et accompagner les salariés en insertion par la formation sur le terrain en visant leur autonomisation, acquisition des codes et valeurs de l'entreprise ainsi que les compétences clés nécessaires à la réinsertion professionnelle, en coordination avec la responsable insertion.
- Actions de formation : HACCP, fiches techniques, vocabulaire de cuisine...
- Evaluer-chaque salarié tous les 2 mois en coordination avec la responsable insertion



PARIS - GENNEVILLIERS

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

- Aider à la définition du projet professionnel des salariés en insertion et les accompagner vers l'emploi.
- Management d'un stagiaire ESC Chef de produit Chocolat

### **Développement commercial :**

- Consolider le portefeuille clients Grands Comptes
- Développer le CA de l'activité chocolat et l'amener vers l'autonomie
- Prospection auprès de cibles répertoriées (Grands comptes RSE – Fondations – ESS .....)
- Mise en place d'un plan d'actions (Mailing – Participation à des salons professionnels & Ventes directes
- Construction de propositions clients personnalisées (Devis sur-mesure, Echantillonnage – RDV)
- Suivi d'affaires

### **Stratégie de marque:**

- Optimisation du Mix Marketing
- Travail sur l'identité visuelle de la marque (outils marketing/ communication) en cohérence avec le positionnement de la marque
- Mise en œuvre de la stratégie Web/Communication globale de la marque
- Innovation produits
- Veille concurrentielle

### **Profil souhaité :**

Entrepreneuse-r ayant de préférence des connaissances techniques de base et le goût pour le chocolat (et la pâtisserie), motivée par l'IAE (insertion par l'activité économique) et par la dimension humaine, souhaitant inscrire son parcours professionnel dans le cadre de l'Economie Sociale et Solidaire.

Professionnel(le) rigoureux, dynamique, polyvalent et ayant le sens de l'initiative, de l'anticipation et de l'autonomie. Capacité et goût pour travailler en équipe.

Expérience opérationnelle à un poste d'encadrement souhaitée.

Formation Ecole de commerce ou Gestion de projet

### **Type de contrat :**

**CDI temps complet**

Lieu de travail : Gennevilliers

Déplacement : occasionnel

**Rémunération :** Selon expérience

**Envoyer CV et lettre de motivation à :**  
**Mme ROUSSEL Sylvie, responsable du recrutement**  
**[sylvie.roussel@latabledecana.com](mailto:sylvie.roussel@latabledecana.com)**