



Offre d'emploi ETHIC TABLE

Poste : Directeur.rice (CDI)

Description de la structure :

TRAITEUR ASSOCIATIF À SAINT-ÉTIENNE POUR PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS

Ethic table exerce une activité de traiteur et propose une large gamme de prestations pour répondre à toutes demandes de la clientèle, Elle facilite l'organisation d'événements professionnels et particuliers : petits déjeuners d'accueil, plateaux repas, buffets, cocktails... Une partie significative de l'activité est aussi constituée de marchés de restauration collective. Par ailleurs, depuis 6 mois a été développé un site internet à destination des collectivités / entreprises pour faciliter les commandes de repas intra-entreprise avec la participation employeur.

Ethic Table est une entreprise d'insertion ayant le statut d'association. Elle s'inscrit pleinement dans l'économie sociale et solidaire par sa mission d'insertion mais aussi par sa volonté de favoriser les produits issus de l'agriculture biologique et des circuits courts.

La structure est adhérente au réseau « la Table de Cana » ainsi qu'à la fédération des entreprises d'insertion et dispose de l'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale).

Le chiffre d'affaire annuel de la structure se situe autour de 1M€ pour une équipe de 25 salariés et des locaux de 600m² inaugurés en Avril 2022 et en phase d'agrandissement (+120m² en 2026)

Définition de l'emploi

L'association recrute un.e directeur.rice ayant pour mission principale d'assurer la gestion, la stabilité et le développement de la structure. Sous la responsabilité du Conseil d'Administration, il ou elle :

- Met en œuvre le projet social et économique dans le respect des valeurs de l'association et dans la continuité de la direction actuelle
- Propose des actions de développement
- Embauche, gère le personnel et organise le travail
- Contrôle la gestion administrative et financière
- Anime les relations partenariales

Missions

Mise en œuvre du projet :

- Organise la production, les achats, les approvisionnements notamment le respect de la réglementation (Egalim, HACCP...)
- Organise les livraisons, les installations et le service des buffets, cocktails, café d'accueil, prestations de restauration collective ...
- Planifie la réalisation des objectifs économiques et sociaux
- Pilote et contrôle le fonctionnement des cuisines et des livraisons
- Garantie la qualité et le professionnalisme des prestations

Définition des actions de développement et de recherche de marché :

- Conçoit de nouvelles prestations et méthodes de travail
- Assure la veille et la prospection des marchés et répond aux appels d'offre
- Assure la communication et le développement commercial



Offre d'emploi ETHIC TABLE

Poste : Directeur.rice (CDI)

Pilotage des équipes techniques :

- Encadre l'équipe de salariés (25 ETP) composée de 2 chef.fes cuisiniers et de leurs équipes composées de salariés en insertion, 2 responsables logistique et service et son équipe de livreurs/serveurs/magasinier, 1 assistant.e de direction, 1 secrétaire, 1 conseiller en insertion professionnel
- Élabore et met en œuvre le plan de formation
- Organise l'accompagnement socioprofessionnel des salariés en CDDI

Gestion administrative :

- Assure le suivi budgétaire et administratif
- Met à jour le logiciel de gestion,
- Gère la trésorerie, s'assure du règlement des factures
- Recherche les subventions et construit les dossiers financiers
- Garantie le respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Rend compte régulièrement au Conseil d'Administration des résultats, des problèmes rencontrés et des orientations

Relations extérieures :

- Représente la structure auprès des partenaires et des institutions
- Développe et entretient les relations partenariales (DDETS, France Travail, DDPP, Acteurs de l'emploi et de l'insertion...)
- Gère les relations clients et fournisseurs
- Agit pour la conservation des labels déjà obtenus (ESUS, EnVol par exemple) et l'obtention des futurs labels (RSE)

Compétences recherchées / profil :

- Expérience dans la gestion d'un établissement dans le domaine hôtellerie/restauration au moins 3 ans
- Expérience dans la gestion d'équipe
- Engagement dans l'Economie Sociale et Solidaire
- Connaissance de l'insertion et de son fonctionnement
- Adhésion aux valeurs associatives
- Disponibilité et souplesse des horaires (certaines soirées, certains week-ends lors des prestations importantes...)

Conditions du poste :

CDI cadre au forfait 218 jours

Poste à pourvoir au 1^{er} février 2026

Salaire entre 35K€ et 45K€ brut selon expérience

Date limite pour postuler 08/12/2025