



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-gerant-avillers-les-forges-cdi-f-h>

Chef Gérant – Auvillers-les-Forges (CDI) F/H

Description

Chef Gérant (H/F)

Vous êtes passionné par la cuisine en restauration collective et souhaitez donner du sens à votre métier ? Rejoignez un établissement médico-social où la qualité, la proximité et le bien-être des convives sont au cœur de votre mission.

Vos missions :

- Élaborer et superviser la production des repas (régimes, textures modifiées).
- Manager une équipe de 5 personnes (cuisiniers et employés restauration).
- Garantir l'application des règles d'hygiène (HACCP).
- Gérer les approvisionnements et suivre le budget restauration.
- Être l'interlocuteur privilégié du client et assurer un service de qualité.

Ce que nous offrons :

- CDI temps plein – horaires en journée (6h30-14h), 1 week-end sur 2.
- Formation et accompagnement à la prise de poste.
- Perspectives d'évolution au sein du groupe.
- Esprit d'équipe et environnement bienveillant.

Si vous aimez conjuguer cuisine, management et relationnel, ce poste est fait pour vous !

Qualifications

Profil recherché :

- Diplôme CAP/BEP/Bac Pro en cuisine (ou expérience équivalente).
- Expérience confirmée (min. 2 ans) en restauration collective de santé.
- Dynamisme, sens du management et maîtrise des normes HACCP.
- Envie d'évoluer vers des fonctions de management (responsable exploitation, unité ou secteur).

Organisme employeur

K2I RH CONSULTING

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste

08037, AUVILLERS LES FORGES,
AVUILLERS LES FORGES, France

Salaire de base

22000 € - Salaire de base
32000 €

Date de publication

25 septembre 2025 à 15:08

Valide jusqu'au

25.10.2025