



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-gerant-auvillers-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,  
AUVILLERS 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