



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-gerant-restauration-collective-f-h-2>

Chef Gérant – Restauration Collective F/H

Description

NL Conseil – Ressources & Stratégies, cabinet de recrutement indépendant positionné premium, recrute pour **l'un de ses partenaires**, acteur reconnu de la restauration collective : un

– **Chef Gérant (H/F)** pour piloter un site scolaire d'envergure sur le secteur d'**Évreux**.

Votre mission

Sur un site de restauration scolaire produisant environ **1000 repas par jour**, vous êtes le garant de la qualité, de la bonne organisation et du plaisir des convives.

À la tête d'une équipe de **9 collaborateurs**, vous mettez votre expertise au service du goût et de la performance :

- Élaboration et production de repas à base de **produits frais et locaux**,
- Conception des menus en lien avec la diététicienne et l'équipe de cuisine,
- Suivi de la **gestion économique** du site et des achats via mercuriale informatisée,
- Management, animation et coordination de votre équipe,
- Relation directe avec le client et les convives pour garantir leur satisfaction,
- Respect rigoureux des **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**.

Qualifications

Votre profil

- Vous êtes **Chef de cuisine confirmé(e)**, avec une solide expérience en restauration collective,
- Vous aimez **manager une équipe** et faire grandir vos collaborateurs,
- Vous savez piloter un site avec **autonomie, rigueur et sens du service client**,
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques et titulaire d'un

Organisme employeur

NL Conseil Ressources & Stratégies

Type de poste

Temps plein

Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES ET AUTRES CONSEILS DE GESTION

Lieu du poste

27229, EVREUX, EVREUX, France

Salaire de base

29000 € - **Salaire de base**
32000 €

Date de publication

27 octobre 2025 à 16:06

Valide jusqu'au

26.11.2025

CAP/BEP/Bac Pro Cuisine ou équivalent.