



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-de-site-f-h-69>

Responsable de Site F/H

Description

Être Responsable de site chez Restalliance, c'est avant tout animer une équipe et délivrer une prestation de qualité pour la satisfaction de notre client en**Clinique de soin** (280 convives).

Rattaché au Responsable de secteur, vos principales missions sont de :

- Encadrer une équipe de **15 collaborateurs** (plannings, partage de votre savoir-faire, recrutement et intégration).
- Organiser et contrôler le suivi de la production culinaire
- Réaliser les commandes auprès de nos fournisseurs et producteurs locaux
- Assurer le bon équilibre budgétaire en mettant en place des plans d'actions correctives avec les équipes
- Optimiser la prestation de haut niveau et la performance pour satisfaire votre client
- Participer à la vie de l'établissement de santé
- Faire de la sécurité en cuisine une priorité.

Qualifications

Formé dans le secteur de l'hôtellerie/restauration, vous avez une expérience de management réussie dans le secteur de la restauration collective (au minimum 5 ans).

Vous maîtrisez les techniques culinaires, les normes HACCP, la gestion budgétaire et l'outil informatique.

Votre enthousiasme à satisfaire le client, votre capacité à animer une équipe avec tact et votre force d'initiative guident vos actions au quotidien.

Organisme employeur

GROUPE RESTALLIANCE

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION COLLECTIVE
SOUS CONTRAT

Lieu du poste

74119, EVIAN LES BAINS, EVIAN LES BAINS, France

Date de publication

9 janvier 2026 à 14:02

Valide jusqu'au

08.02.2026