

Avis de vacance de poste n°37-26

Chef de Cuisine (F/H) - 1 ETP - CDI – DT BFC

Rattaché au Directeur du Patrimoine, Achats et Logistique, le Chef de cuisine assure l'organisation, la coordination et le pilotage de l'ensemble du service restauration.

Missions :

1. **Manager et coordonner le fonctionnement du service de Restauration**
 - Organiser l'accueil et l'intégration des nouveaux salariés, stagiaires, et mettre en œuvre une politique d'attractivité du service
 - Organiser le travail des équipes et établir le planning du personnel de cuisine
 - Assurer la gestion des absences, remplacements, recrutements...
 - Animer les équipes en favorisant le développement des compétences et contribuer à l'évolution des pratiques (formations, évaluations, réunions...)
 - Elaborer les menus en collaboration avec les diététiciens
 - Garantir la qualité des prestations et la satisfaction des établissements bénéficiaires (Recueillir, analyser et traiter les réclamations)
 - Assurer le service dans le respect des exigences d'hygiène, de sécurité, de qualité.
 - Réaliser une veille réglementaire (HACCP, PMS, PNNS...)
2. **Assurer la Gestion des approvisionnement, suivi administratif et budgétaire**
 - Identifier les besoins en approvisionnements et établir les commandes en sélectionnant de manière optimal les fournisseurs.
 - Elaborer et suivre les indicateurs du service
 - Assurer le reporting de l'activité du service
 - Harmoniser et contrôler les procédures et pratiques au sein du service

Profil recherché :

Vous disposez d'une formation supérieure en restauration (BTS) et avez une expérience significative en restauration collective.

Au-delà de vos compétences techniques, vous maîtrisez la réglementation des normes applicables à la restauration collective. Vous avez la capacité de manager une équipe, de piloter un budget et d'assurer les responsabilités inhérentes à une fonction d'encadrement.

Doté d'un bon relationnel, vous faites preuve de dynamisme, d'esprit d'équipe et de réelles capacités de communication.

Poste à pourvoir sur Besançon, en CDI, dès que possible.

Candidature à adresser par mail avant le 15/09/2026 à : pierre.sarrand@salinsdebregille.com
Besançon, le 02/09/2026

La Directrice des Ressources Humaines
Charline GIROD