

Chef gérant H/F

Qui sommes-nous ?



RESTALLIANCE

Venez vivre l'expérience Restalliance : partagez votre savoir-faire culinaire avec les convives et formez-vous en bénéficiant de notre expertise santé.

Nous sommes une entreprise indépendante, à taille humaine qui allie Exigence, initiative et générosité.

Rejoignez-nous !

Référence

2022-3707

Localisation du poste

Localisation du poste

Europe, France, Bretagne, Ille et Vilaine (35)

Lieu

Bruz

Accessibilité

Non desservi par les transports en commun

Description du poste

Poste

Chef gérant H/F

Contrat

CDI

Au quotidien

Nous recrutons **un chef gérant (F/H)** à Bruz en contrat CDI.

Au quotidien :

Être Chef gérant chez Restalliance, c'est avant tout animer une équipe et participer à la réalisation d'une prestation culinaire de qualité pour le plaisir des résidents, des patients et la satisfaction de notre client en Maison de Retraite.

Rattaché au Responsable de secteur, vous pilotez en autonomie l'activité de votre cuisine et offrez à vos convives une cuisine fait maison avec des produits locaux, frais et de saison.

Vous participez aussi :

- Encadrer votre équipe (plannings, partage de votre savoir-faire, recrutement et intégration),
- Réaliser vos commandes auprès de nos fournisseurs et producteurs locaux sur notre logiciel,
- Gérer l'ensemble des coûts pour un bon équilibre budgétaire,
- Participer à la vie de l'établissement de santé,
- Assurer une bonne communication avec le client,
- Faire de l'hygiène et de la sécurité en cuisine une priorité.

Vous êtes

Formé à la restauration, vous avez une expérience réussie sur un poste équivalent.

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

La **passion** du métier et votre **force d'initiative** guident vos actions au quotidien.

Nous vous proposons :

Une cuisine réalisée avec des produits locaux et frais

CDI temps plein basé à Bruz

Rythme de travail pour un équilibre personnel et professionnel : amplitude 08h00-19h30 (journées continues - alternance matin/soir) + un week-end sur deux de repos

Prime mensuelle, prime sur objectif, 13ème mois, CE

Perspectives d'évolutions (coordinateur opérationnel, responsable multi- site...)

Ecole de formation interne (parcours d'intégration, formation management, culinaire et diplômante)

Avantage en nature repas, participation aux frais de transport, mutuelle.

Restalliance, entreprise inclusive, ouvre tous ses postes aux personnes en situation de handicap.

Pour en savoir davantage sur Restalliance : <https://www.restalliance.fr/>