



Un chef de cuisine à la CMA Formation de Vesoul (H/F)

 **CDD**

6 mois à temps plein
39 heures par semaine

 **Vesoul (70)**

 **2000€ brut**

A négocier

Et si vous rejoignez une structure régionale engagée aux côtés des artisans d'aujourd'hui et de demain ?

Administrée par des artisans élus, la CMA Bourgogne Franche Comté soutient les entreprises artisanales à chaque étape de leur parcours et valorise l'artisanat dans l'économie locale et régionale.

Le poste

Rattaché(e) au responsable des moyens généraux, le chef de cuisine (H/F) devra assurer le service quotidien de la restauration collective en garantissant la qualité des repas servis, le respect des normes d'hygiène alimentaire, ainsi que la bonne organisation de la production en cuisine.

Les missions

- Assurer la gestion d'un service de restauration collective ;
- Préparer, cuisiner des plats, des mets ou des repas en mettant en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire dans le respect des règles HACCP ;
- Contrôler les approvisionnements et la gestion des stocks : matières premières, petit matériel, vaisselle ;
- Elaborer les menus en lien avec le responsable des achats ;
- Gérer la traçabilité des matières premières ;
- Etre innovant dans une cuisine collective moderne ;
- Assurer la gestion et le management de son personnel de cuisine.

Horaires :

Semaines paires : lundi à jeudi de 08h00 à 16h00 – Vendredi de 08h30 à 15h30

Semaines impaires : lundi à jeudi : 09h30 à 14h30 puis 17h30 à 20h30 - Vendredi 08h30 à 15h30

Le profil recherché

CAP ou niveau supérieur dans le domaine de la cuisine.
Une expérience en restauration collective est souhaitée.

Vous avez de solides connaissances en normes HACCP.

Vous êtes rigoureux, organisé, autonome et dynamique.

Le sens du service et l'esprit d'équipe sont au cœur de vos valeurs et guident naturellement votre engagement au quotidien.

Les avantages

13ème mois

Mutuelle et prévoyance

RTT

Vesoul : un environnement de travail agréable au cœur de la Haute-Saône

Située aux portes de la ville, Vesoul bénéficie d'un environnement calme et verdoyant, entre plans d'eau, collines et villages typiques de Haute-Saône.

Son cadre authentique et apaisant en fait un lieu idéal pour s'investir dans des missions porteuses de sens, au service des jeunes, des artisans et du territoire.



La CMA BFC est une structure handi-bienveillante qui favorise l'inclusion des travailleurs handicapés.

Prêt(e) à rejoindre l'équipe ?

Envoyez lettre de motivation et CV à

recrutement@artisanat-bfc.fr