

L'Institution Champagnat, établissement d'enseignement privé catholique (École, Collège et Lycée) à Issenheim



Recherche son ou sa Chef(fe) de Cuisine

Au sein **d'un établissement scolaire** d'une moyenne de **1500 couverts** journaliers, sous l'autorité du Chef d'établissement et de l'intendant, vous animez une équipe de **20 collaborateurs** composée de **personnels** de la **cuisine** et d'entretien qui participent au bon déroulement de la **prestation de restauration** auprès de nos élèves.

En tant que Chef(fe), vous régalez nos élèves avec des **produits de saison et locaux**, et transformez chaque repas en moment de **bien-être et de gourmandise**

Vos missions principales

Production et innovation culinaire

- Apportez votre **savoir-faire**, votre expérience et vos **recettes**
- Élaborez les **menus en équipe** : **variété, saisonnalité, équilibre** et **nouveautés**
- Réalisez des **préparations maison** (potages de légumes, purées...)
- Préparez les **différentes manifestations** de l'établissement (Marché de Noël, Kermesse, Remise des diplômes, Réunion interne...)

Gestion globale

- Passez les **commandes** en fonction du groupement d'achat selon les fiches menus et gérez les **stocks** grâce au logiciel **E-PACK**
- Maîtrisez les **pesées** (grammages, déchets alimentaire...)
- Veillez à **la bonne utilisation du matériel** et supervisez le **nettoyage et l'entretien** (selfs, chariots, convoyeur, trancheur, batteur...)
- Portez une **attention particulière au laboratoire**

Qualité et conformité

- Garantisiez le respect des règles d'**hygiène et sécurité alimentaire**
- Assurez le **suivi du PMS** (Plan de Maîtrise Sanitaire) avec le logiciel E-PACK et respectez la **loi EGALIM**
- Gérez les **prestataires externes** : ELIS (linge), dératisation, ESP (Accueil et suivi des travaux)

Management

- Assurez le **suivi de vos 20 agents** et organisez la **distribution des tâches**
- Travaillez en **collaboration** avec l'ensemble de l'équipe et faites preuve d'**écoute**
- **Fédérez votre équipe** autour de la qualité de service et de la satisfaction des convives
- La gestion administrative : planning des heures, absences, remplacements est assurée par l'intendant

Profil recherché

Issu(e) d'une **formation en cuisine** (CAP/BEP/BAC PRO, BP Arts de la Cuisine, BTS (Management en hôtellerie-restauration, production culinaire), vous justifiez **d'une expérience réussie de 5 ans en restauration collective ou traiteur**.

Vos atouts :

Vous maîtrisez la restauration en grande quantité tout en préservant des plats faits maison. Leader vous savez écouter et fédérer une équipe grâce à une communication claire et bienveillante. Organisé(e) et créatif(ve), vous proposez des menus variés, équilibrés et de saison. Vous maîtrisez les logiciels de gestion (Excel et E-PACK).

Environnement de travail et ce que nous vous proposons

Vos conditions de travail :

- Du **lundi au vendredi** (amplitude horaire de 6h45 à 16h)
- Poste impliquant le port de charges (environ 15 kg)
- **Poste à pourvoir** : Début Avril 2026

Ce que nous offrons :

- Une **cuisine professionnelle** au service de la restauration collective
- **CDI temps plein**
- **Mutuelle** d'entreprise
- Avantage en nature **repas**
- Tenues de travail fournies et entretenues
- 4 semaines de vacances en été + 1 semaine à chaque vacance scolaire
- Rémunération selon niveau et expérience : **2 200 € à 2 800 € bruts**

Prêt(e) à relever le défi ?

Vous vous reconnaissez dans ce profil ? Vous avez envie de mettre votre **talent culinaire** au service du **bien-être** de nos jeunes et de rejoindre une équipe dynamique ?

N'attendez plus, nous avons hâte de découvrir votre univers !

Envoyez-nous votre **CV** et **lettre de motivation** dès maintenant :



M. MIESCH Laurent - Chef d'Établissement



recrutementchampagnat68@gmail.com



Institution Champagnat - Issenheim (68)

Nous croyons en la richesse de la diversité et encourageons toutes les personnes talentueuses à candidater.