

# NOUS RECRUTONS



Lannion



CDI



Du lundi au vendredi



Printemps 2025

## Pourquoi nous rejoindre ?

- Un authentique restaurant/self/drive où sont travaillés des produits bruts, de saisons et locaux
- Pas de travail en soirée et week-end
- Une association engagée et une politique d'inclusion et de diversité en faveur de tous
- Des évolutions de carrière à travers nos différentes activités
- Une prime d'intéressement au bénéfice et un prime de gratification
- Un CSE et ses nombreux avantages
- Une mutuelle et un régime de prévoyance
- Une dimension humaine propice au bien-être au travail : proximité avec la clientèle, les équipes et le management

## Rejoignez-nous

Envoyez-nous  
votre cv et lettre de motivation  
à l'adresse suivante :  
recrutement@emeraude-id.fr

Découvrir l'association :  
[www.emeraude-id.fr](http://www.emeraude-id.fr)

## CHEF DE CUISINE – H/F

Rejoignez notre restaurant ouvert du lundi au vendredi le midi uniquement et qui accueille plus de 450 clients chaque jour.

Nous recherchons un Chef de cuisine expérimenté et dynamique pour rejoindre notre équipe. Le candidat idéal aura une solide expérience en gestion de cuisine, une passion pour le service client et une capacité à diriger et motiver une équipe aux profils variés.

### VOS MISSIONS

- **Production culinaire** : vous élaborez les menus, gardez le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène et de sécurité, élevant ainsi continuellement les standards de qualité. Si nécessaire, vous pourrez également participer à la production culinaire et à la préparation du service. Vous êtes force de proposition sur les nouvelles offres.
- **Approvisionnement** : vous assurez et contrôlez la gestion de l'approvisionnement et des stocks. Vous pilotez et optimisez le budget.
- **Encadrement de l'équipe** : vous organisez l'activité de l'équipe en fixant des missions et des objectifs clairs. Vous accompagnez votre équipe sur le terrain au quotidien, en leur transmettant les bonnes pratiques et en développant leurs compétences.
- **Contrôle de la maintenance et de l'hygiène des matériels et locaux**

### VOTRE PROFIL

Expérience significative en tant que Chef de cuisine en restauration collective ou traditionnelle.

Excellentes compétences en gestion d'équipe et en leadership humain.

Sens aigu du service client et de la satisfaction de la clientèle.

Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité.

Notre spécificité : Notre restaurant est une entreprise adaptée dont une partie des équipes est constituée de personnes en situation de handicap, nous recherchons un/une leader qui saura adapter son management à des profils variés.

Notre défi : Concilier l'impératif de quantité avec un niveau de qualité élevé et des coûts maîtrisés.