



Offre d'emploi – Chef·fe de cuisine

Traiteur bio, local et de saison – SCOP Au Bonsens des Mets



Grenoble – CDI – Temps plein – Prise de poste : 2 mars 2026

❖ Qui sommes-nous ?

Au Bonsens des Mets est une **SCOP engagée depuis 2008**, spécialisée dans une cuisine **maison, bio, locale, de saison**, ancrée dans les **circuits courts** et reconnue par **2 macarons Écotable**.

Notre ambition :

- Proposer une alimentation de qualité, responsable et accessible tout en construisant un projet collectif solide et durable.
- Pérenniser l'impact territorial de notre activité dans toutes ses dimensions (emploi, commerce,...)

L'entreprise rayonne depuis 2 sites de production : l'un à Grenoble, sur le site de la Correspondance (tiers-lieu du quartier Flaubert) et l'autre à Tullins.

Après une phase de développement et de croissance, 2026 est une année **de reconstruction**. Nous voulons refonder une dynamique d'équipe sereine, fière et engagée. Dans ce contexte, nous recrutons un·e **Chef·fe de cuisine** sur le site de Grenoble, qui jouera un rôle clé dans la mise en œuvre du projet.

Ce·tte **professionnel·le confirmé·e de la restauration** doit être capable de tenir une production traiteur exigeante (buffets, cocktails & plateaux repas), d'assurer une qualité constante et de piloter une petite équipe en toute autonomie.

❖ Votre mission

Vous êtes le/la garant·e :

- de la **qualité des envois**,
- de la **bonne organisation de la production**,
- de la **dynamique humaine** en cuisine.

C'est-à-dire à la fois **chef d'orchestre, référent·e technique, manager et moteur collectif**.

En d'autres termes, vous êtes quelqu'un qui sait gérer un four capricieux ou une cellule pleine, un apprenti en retard ou une commande qui change à la dernière minute.

Vos responsabilités principales

A. Production culinaire

- Concevoir et superviser une cuisine bio, locale et de saison qui répond au cahier des charges de l'entreprise
- Participer à la production : cuisine, plonge, nettoyage selon les besoins du service
- Garantir la qualité gustative, nutritionnelle et sanitaire des productions
- Adapter les menus en fonction des contraintes, imprévus ou urgences
- Travailler des produits bruts, bio, frais, parfois irréguliers
- Maîtriser les textures, les températures, calibrer des assaisonnements constants sur des volumes importants
- Adapter une fiche technique en fonction des arrivages, des saisons.

B. Organisation & gestion

- Organiser la production : planification quotidienne et hebdomadaire, gestion des priorités, élaboration du planning de l'équipe, identification des besoins en extras
- Préparer la journée de travail : mise en place et envois, prise en compte des allergies, répartition du travail,...
- Vérifier les stocks, anticiper les besoins, s'ajuster avec la responsable des approvisionnements
- Assurer la coordination avec le pôle logistique (heures d'envoi, conditionnement, livraisons)
- Utiliser les outils informatiques courants (mail, Excel, Word)
- Anticiper les goulets d'étranglement (stockage chaud/froid, espaces de dressage, temps de montage des prestations)
- Ajuster un menu en cas d'imprévu tout en respectant les engagements vis-à-vis du client.

❖ Profil recherché

Compétences techniques

- Expérience confirmée en tant que chef·fe ou second·e en traiteur.
- Solide technique culinaire permettant de produire et de transmettre.
- Capacité à gérer des volumes, des délais serrés et des imprévus
- Maitrise et application des normes d'hygiène

Compétences managériales

- Leadership naturel, rassurant, non autoritaire
- Encadrer, accompagner et faire monter en compétences l'équipe cuisine
- Identifier les forces de chacun et répartir le travail en bonne intelligence
- Installer un climat de travail serein, même en période de stress
- Réguler les tensions, faire redescendre la pression, favoriser la coopération
- Être maître d'apprentissage : suivi pédagogique, lien avec le centre de formation
- Animer un briefing quotidien et participer aux réunions d'équipe hebdomadaires
- Aptitude à planifier et anticiper la production.

Personnalité

Nous recherchons avant tout une personne :

- calme, agile, à l'aise avec les imprévus,
- rigoureuse, consciencieuse, fiable,
- dotée d'un bon sens de l'humour et aimant le challenge,
- attentive aux autres, animée par la réussite collective et la recherche de sens,
- prête à « se retrousser les manches » et à construire ensemble
- qui veut s'investir dans le projet, pas juste "faire ses heures".

Et parce que nous sommes une SCOP...

Nous voulons recruter quelqu'un qui souhaite mettre son expertise au service d'un projet collectif, qui croit à la coopération et qui sera acteur de son outil de travail.

Ici, la compétence métier est indispensable. Mais elle prend toute sa valeur lorsqu'elle s'inscrit dans une démarche **humaine, durable et solidaire**.

Vous manifestez :

- Un intérêt pour l'économie sociale et solidaire & les SCOP.
- L'envie de vous engager dans un projet à taille humaine.

Au Bonsens des Mets, on cuisine pour nourrir mais aussi pour **transformer, rassembler et faire vivre le territoire**.

❖ Ce que nous offrons

- Un salaire en fonction de votre expérience et cohérent avec les missions,
- Une prise en charge de la mutuelle d'entreprise (50%),
- Un poste clé au cœur du projet d'entreprise,
- Une aventure humaine dans une phase de reconstruction,
- Un environnement engagé.

❖ Candidature

Envoyez votre CV + quelques lignes sur votre motivation à : direction@bonsensdesmets.fr

Date limite de candidature : 19 février 2026

Entretien et visite du site de production : sur rdv les 20 et 23 février 2026

Prise de poste : 2 mars 2026