



## 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 Écotope**.

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
- Maîtrise 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](mailto: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**