

Chef gérant de restaurant scolaire (F/H)

44580 VILLENEUVE EN RETZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)



02/11/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2390 / Mois

L'entreprise

Chez ACTUAL, nous mettons chaque individu au centre de nos préoccupations, connectant les talents aux opportunités pour des emplois passionnants. Notre approche favorise un environnement de travail inclusif et bienveillant, soutenant la croissance professionnelle de nos collaborateurs. Nous sommes bien plus qu'une entreprise de recrutement - Nous sommes des facilitateurs de rêves, des créateurs de carrières et des partenaires dans le succès professionnel. Rejoignez-nous pour cette aventure humaine et professionnelle ! Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Le poste

Actual recrute un Chef gérant (h/f) de restaurant scolaire, basé à Villeneuve en Retz (44580). Vous souhaitez allier votre expertise en cuisine à vos compétences en gestion dans une structure solide et engagée ? Ce poste est fait pour vous !

Vous aurez la responsabilité de la gestion complète du restaurant scolaire. En cuisine, vous serez en charge de la préparation des repas à partir de produits frais, bruts et locaux pour les enfants. Vous assurerez également le management de votre équipe en veillant à leur montée en compétences et à leur bien-être au quotidien. Enfin, vous piloterez la gestion administrative et économique du site : commandes, suivi des menus et organisation du service (congrés, organisation des journées, préparation de la commission menu).

Conditions :

Poste à pourvoir en CDI à temps plein (35h)

Horaires de 6h30 à 14h (poste sans coupure et pas de week-end travaillé).

Rémunération : 2 212,21 euros brut par mois, complétée par une prime d'attractivité de 184,35 euros brut par mois complet.

Vos avantages :

Bénéficiez d'une mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur, d'un avantage en nature repas, du CSE, ainsi que d'un accès privilégié à la formation pour accompagner votre évolution professionnelle. Nous soutenons également la mobilité durable et proposons un accord de cooptation.

Le profil recherché

En tant que Chef gérant (h/f), vous êtes le garant de la qualité culinaire et de la bonne gestion opérationnelle de votre établissement. Vous possédez idéalement une expérience confirmée en gestion de cuisine collective et maîtrisez parfaitement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Le candidat idéal / La candidate idéale fait preuve d'un excellent leadership et d'une capacité à manager une équipe au quotidien pour assurer un service d'excellence. Votre rigueur budgétaire et votre aptitude à optimiser les coûts matières tout en préservant la qualité gustative sont des atouts indispensables pour réussir à ce poste.

Une formation supérieure en hôtellerie-restauration, de type CAP, BEP ou Bac Professionnel, est fortement recommandée, accompagnée d'une maîtrise des outils informatiques de gestion. Votre sens du relationnel client et votre capacité d'organisation vous permettront d'animer avec dynamisme votre site de restauration.

Prêt(e) à vous lancer ? Contactez nous!