

LA SALINE ROYALE, EN BREF :

- ✓ Une institution agile et ambitieuse en plein développement, un monument historique à l'architecture visionnaire, labellisé centre culturel de rencontre et inscrit sur la liste de l'UNESCO.
- ✓ 31 chambres d'hôtel 3 étoiles (8.000 nuitées par an) et un service de restauration (40.000 couverts par an).
- ✓ Centre de congrès avec 15 salles de réunion et 3 salles de restaurant (150 événements d'entreprises par an).
- ✓ 2^{ème} site touristique de Franche-Comté, 150.000 visiteurs annuels, musées, expositions, conférences, concerts et académies de musique, 30 jardins à découvrir, coopérations internationales.
- ✓ Une salle de concert de 1200 places debout ou 550 assises, 4 studios d'enregistrement et 6 locaux de répétition.
- ✓ Une équipe de 80 emplois temps plein pratiquant une palette de 30 métiers différents, et dont la majorité sont fidèles à la Saline depuis plus de 10 ans. Evaluation de 94/100 à l'index égalité femmes/hommes.
- ✓ Lieu reconnu pour sa richesse environnementale (refuge LPO, labellisé Espace Naturel Sensible).
- ✓ Notre raison d'être : Transmettre un patrimoine culturel et naturel d'exception aux générations futures.

MISSIONS :

Sous la responsabilité de la Directrice hôtellerie restauration congrès, le Chef de cuisine est responsable de l'élaboration, de l'organisation et de la supervision de l'ensemble des prestations culinaires proposées par le site, en lien étroit avec la Responsable de salle. Il veille à valoriser une cuisine régionale, gourmande et responsable, mettant en avant les produits frais, de saison et privilégiant les circuits courts, tout en s'adaptant à la diversité des événements organisés : restauration scolaire, séminaires, mariages, cocktails, repas de gala, snacking.

- **Conception culinaire :**
 - Élaborer des menus variés, équilibrés et adaptés aux différents types de clientèle (scolaires, entreprises, événements privés et institutionnels).
 - Créer des cartes saisonnières mettant en avant les produits locaux, prévoyant systématiquement une option végétarienne.
 - Développer une identité culinaire en cohérence avec l'image du monument.
- **Production et qualité :**
 - Superviser et assurer la préparation, la cuisson et le dressage des plats dans le respect des standards de qualité et d'hygiène.
 - S'assurer du respect des normes HACCP et des procédures de sécurité alimentaire.
 - Garantir une présentation élégante et raffinée, adaptée au standing du lieu et au type d'événement.
- **Gestion et organisation :**
 - Planifier, coordonner et superviser l'ensemble de l'équipe de cuisine.
 - Former, motiver et accompagner les collaborateurs (cuisiniers, commis, plongeurs).
 - Élaborer et gérer les plannings de production selon les événements.
 - Optimiser les achats et la gestion des stocks en lien avec des producteurs locaux et dans le respect des objectifs commerciaux.
- **Relationnel et coordination :**
 - Collaborer étroitement avec l'équipe événementielle, la direction et les prestataires.
 - Être force de proposition dans l'offre culinaire pour valoriser le site et séduire une clientèle variée.
 - Représenter la cuisine auprès des clients lors de dégustations, présentations ou événements.

PROFIL RECHERCHE :

- **Formation & expérience :**
 - Diplôme en cuisine et expérience confirmée en tant que Chef ou Second dans un établissement de restauration de standing comparable à la Saline royale.
 - Expérience souhaitée dans un service traiteur ou l'organisation de banquets, cocktails et repas de gala.
- **Compétences techniques :**
 - Excellente maîtrise des techniques culinaires classiques et contemporaines.
 - Capacité à élaborer des menus équilibrés et créatifs à partir de produits frais et de saison.
 - Connaissance approfondie des normes HACCP.
 - Maîtrise de la gestion des coûts, des achats et des stocks.
- **Qualités humaines et professionnelles :**
 - Sens de la créativité et de l'innovation culinaire.
 - Organisation, rigueur et capacité d'anticipation.
 - Leadership, esprit d'équipe, pédagogie et qualités relationnelles.
 - Flexibilité et capacité à s'adapter à différents formats de restauration.
 - Sensibilité à l'histoire et au patrimoine, souhait de valoriser l'identité du lieu à travers la gastronomie.

CONDITIONS D'EMPLOI :

- Travail en semaine, week-ends et jours fériés selon le calendrier des événements.
- CDI à temps complet, cadre au forfait en jours.
- Rémunération brute mensuelle 2 962€, convention collective ÉCLAT. Possibilité de prime liée aux résultats commerciaux.
- Avantages : tickets restaurant, bonne mutuelle frais de santé, prise en charge des transports publics à 50%, nombreuses possibilités d'accès aux spectacles.
- Conseil logement : Besançon, Dole, Arbois, car accès direct en train TER (la gare se trouve à 150m du monument).

Prise de poste : **le 01/12/2025**

Merci d'adresser votre candidature **avant le 30 septembre** à :

Anaïs Morin, directrice hôtellerie restauration congrès

anaismorin@salineroyale.com

Nicolas Combes, directeur général adjoint

nicolascombes@salineroyale.com