

Offre d'emploi – CUISINIER / CHEF DE PARTIE (H/F)
CDI à temps complet
La Saline royale d'Arc-et-Senans – <http://www.salineroyale.com>

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.
- Équipe de restauration assurant 40.000 couverts par an : visiteurs, séminaires d'entreprise, mariages, etc.
- 31 chambres d'hôtel 3 étoiles (8.000 nuitées 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.
- Une équipe de 82 salariés pratiquant une palette de 30 métiers différents, et dont la majorité sont fidèles à la Saline depuis plus de 10 ans. Évaluation de 95/100 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 :

Au sein d'une équipe composée d'un Chef de cuisine, d'une Seconde de cuisine, de cuisiniers et de commis, vous participez à la production culinaire et au bon déroulement des services. Vous valorisez une cuisine régionale, gourmande et responsable, mettant en avant les produits frais, de saison et privilégiant les circuits courts, tout en vous adaptant à la diversité des événements organisés : restauration scolaire, séminaires, mariages, cocktails, repas de gala, brasserie pour les visiteurs en été.

Sous la responsabilité directe du Chef de cuisine, les missions principales du Cuisinier / Chef de partie (H/F) sont les suivantes :

- Assurer la mise en place et les préparations culinaires.
- Travailler sur les postes chaud et froid selon les besoins du service.
- Réaliser les cuissons et dressages dans le respect des standards de l'établissement.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Travailler en autonomie tout en participant activement à la vie de la brigade.

PROFIL RECHERCHE :

- Formation de cuisinier ou expérience de 2 ans minimum sur un poste similaire
- Maîtrise des techniques culinaires de cuisson, de production, de dressage d'assiette.
- Rigoureux sur le suivi des normes HACCP
- Passionné par la cuisine de terroir et de saison
- Motivé pour continuer à développer ses compétences
- Polyvalence chaud/froid.
- Sens de l'organisation, autonomie et esprit d'équipe.

CONDITIONS D'EMPLOI :

- CDI de droit privé, à temps complet.
- Travail en semaine et/ou weekend, en journée et/ou en soirée. Temps de travail annualisé : 1607 heures par an.
- **Journée continue (soit le matin, soit le soir), pas de coupure.**
- Salaire : 2 050 € brut mensuel, selon convention ECLAT, échelon C, coefficient 285.
- Heures supplémentaires récupérées ou payées en fin de contrat.
- Avantages : tickets restaurant à 9.10 €, très bonne mutuelle « frais de santé », prise en charge des transports publics à 50%, possibilité de logement les premières semaines si besoin.
- Accès direct en train (la Saline royale se trouve à 150m de la gare, les trains TER sont très réguliers).

Prise de poste : **dès que possible**

Merci d'adresser votre candidature avant le 30 septembre 2026 à :

- Raphaël HINTON, Chef de cuisine, raphaelhinton@salineroyale.com
- Nicolas COMBES, Directeur général adjoint, nicolascombes@salineroyale.com