

# NOUS RECRUTONS !

HÔTELS  
CIS PARIS

RAVEL 12<sup>e</sup> - KELLERMANN 13<sup>e</sup>

CISP.FR

➤ **Responsable Restauration**  
*Chef.fe gérant.e cuisinant.e H/F*

➤ **CDI • Avril 2026**

Mouvement laïque d'éducation populaire, la Ligue de l'enseignement est une association qui promeut et assure par ses actions l'accès à l'éducation, la culture, les vacances, le loisir éducatif et le sport, pour toutes et pour tous.

Elle est également un acteur incontournable du tourisme social. Elle est notamment présente dans l'hôtellerie à travers ses deux CIS Paris, Ravel et Kellermann qui proposent des services d'hôtellerie, avec pour philosophie l'exigence de la qualité à un tarif maîtrisé, dans le prolongement des valeurs portées par la Ligue de l'enseignement.

Situé dans le 13<sup>e</sup> arrondissement, l'hôtel CIS Paris Kellermann est composé de 175 chambres 7 salles de séminaires et d'une prestation complète en restauration. Il accueille particuliers et groupes dans le cadre de séjour parisiens.

Vous rejoignez l'équipe de notre hôtel CIS Paris Kellermann, en qualité de responsable restauration – chef.fe gérant.e de cuisine. Vous piloterez l'activité restauration dans son ensemble : vous aurez la responsabilité superviser et mettre en œuvre la production culinaire en restauration collective, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP), le PMS (Plan de Maîtrise sanitaire), la charte qualité interne et les impératifs budgétaires.

## VOS MISSIONS

- ★ Superviser et participer à la production culinaire (cuisine collective / self-service)
- ★ Piloter l'activité du service restauration
- ★ Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ★ Assurer la gestion des achats et des stocks
- ★ Assurer opérationnellement dans son service la mise en œuvre et la pérenité de la politique éco-responsable de l'entreprise au travers de la certification ECOLABEL
- ★ Participer à tout projet de la Ligue de l'enseignement en lien avec ses compétences

## POURQUOI VOUS ?

- ★ Diplôme technique type CAP, Bac Pro ou BTS en cuisine / restauration
- ★ **Chef.fe de cuisine en restauration collective**, vous justifiez idéalement d'au moins de 2 ans d'expérience dans un environnement similaire.
- ★ Reconnu.e pour votre **efficacité** et votre professionnalisme et votre sens de **l'organisation**, vous faites preuve de **rigueur**, de dynamisme et d'une réelle capacité à **manager les équipes**.
- ★ Vous êtes à l'aise avec les **normes HACCP** et les exigences **écolabel**
- ★ Maîtrise de l'anglais professionnel constitue un atout

## CONDITIONS PROPOSÉES

Poste basé dans notre hôtel CIS Paris Kellermann dans le 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris, établissement qui a obtenu la certification Ecolabel Européen

Prise en charge 50% frais de transport ou Forfait mobilité

Studio de fonction disponible

Temps plein

Salaire : 36K€ brut annuel et restaurant d'entreprise

6 semaines de congés payés, récupération d'heures et de jours fériés travaillés

➤ Si vous vous reconnaissez dans cette offre, veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation à [dmasson@cisp.fr](mailto:dmasson@cisp.fr), sous référence FranceTravail/Chef.feCuisine

La ligue de l'enseignement accueille tous les profils et toutes les personnalités sans exclusion.