mixt

terrain d'arts
en loire-atlantique

recrute
un·e chef·fe de cuisine
au restaurant Qui som

Nantes (44) - CDD de remplacement - cadre forfait jour

Qui som, c'est le restaurant-bar de Mixt, le nouveau lieu culturel incontournable du quartier Saint-Donatien à Nantes. Installé au cœur d'un équipement culturel entièrement rénové et ouvert depuis décembre 2025, Qui som est bien plus qu'un restaurant : c'est un lieu vivant, culturel et engagé dans une démarche RSE, un lieu de rencontres et de partage, ouvert à toutes et tous. Il propose une cuisine simple, urbaine et familiale pour satisfaire le plus grand nombre. Véritable poumon de l'établissement culturel, il incarne les valeurs de convivialité, de lien social et du bien manger. Véritable cœur battant de Mixt, Qui som accompagne le rythme des spectacles, des événements et de la vie du quartier.

Dans un esprit « cantine moderne », l'offre varie en fonction des moments de la journée avec :

- Un service au comptoir le midi et l'après-midi
- Un service au comptoir le soir avec des assiettes à partager et plats classiques
- Le resto-bar est un outil au service du projet culturel. Il est largement fréquenté par les spectateurs les soirs de spectacles, ce qui génère des pics d'affluence (quasiment pas de spectacles durant les vacances scolaires). Pour fluidifier l'activité, un bar mobile, situé dans le hall du théâtre à quelques dizaines de mètres du bar-resto, propose une carte simplifiée en mode finger food
- En lien avec la programmation artistique de Mixt, Qui som propose des événements spécifiques et accueille des publics variés – spectateurs, artistes, partenaires, entreprises et habitants – dans une atmosphère chaleureuse et accessible.

Le resto-bar participe ainsi à l'identité de Mixt, en renforçant son attractivité et en développant ses ressources propres.

Vos missions principales

En binôme avec la responsable du restaurant-bar et sous sa responsabilité, vous assurez le pilotage de la cuisine et êtes garant·e de la qualité de l'offre culinaire, de la bonne organisation de la production et de l'animation de l'équipe.
Vous veillez à faire vivre l'identité culinaire de Qui som, tout en assurant une gestion rigoureuse de l'activité et en développant une dynamique de travail collective.

Piloter la production culinaire et faire vivre l'identité de Qui som

- Élaborer et faire évoluer les cartes et les propositions culinaires en lien avec la responsable du restaurant.
- Garantir une cuisine de qualité, créative, de saison, privilégiant les circuits courts, les produits locaux et le fait maison.
- Assurer la régularité des préparations, des cuissons, des dressages et de la qualité des assiettes.
- Concevoir et actualiser les fiches techniques et veiller à leur bonne application.
- Organiser la production en fonction des différents services : déjeuner, soirées spectacles, bar mobile et prestations événementielles.
- Anticiper les volumes de production et optimiser l'utilisation des matières premières.

Organiser et encadrer l'équipe de cuisine

- Organiser le travail quotidien de l’équipe, répartir les missions et adapter les plannings aux besoins de l'activité,animer les briefs avant chaque service et assurer une bonne circulation de l'information
- Transmettre les savoir-faire et accompagner la montée en compétences des membres de l'équipe., favoriser une ambiance de travail constructive, fondée sur la coopération, la confiance et le respect.

Assurer la gestion économique de la cuisine

- Gérer les approvisionnements, les commandes et les relations avec les fournisseurs en négociant les tarifs et recherchant les meilleurs rapports qualité-prix.
- Suivre les stocks, les inventaires et les cadenciers de commande.
- Élaborer et suivre les ratios matières, en cohérence avec les objectifs économiques fixés par la direction, maîtriser les coûts de production et limiter les pertes et le gaspillage alimentaire.
- Assurer un reporting régulier de l'activité auprès de la responsable du restaurant et de la directrice de pôle

Garantir l'hygiène, la sécurité et l'entretien de la cuisine

- Être garant·e de l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) par toute l’équipe
- Veiller à la bonne application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), des procédures de nettoyage et des contrôles de températures.
- Assurer la traçabilité des produits et le respect des règles de conservation.
- Veiller au bon entretien des équipements et du matériel et signaler les besoins de maintenance.

Participer au projet collectif de Mixt

- Travailler en étroite collaboration avec la responsable du restaurant et les équipes de Mixt.
- Participer aux réunions opérationnelles et aux temps de coordination du restaurant.
- Participer à la dynamique collective de l'établissement et à sa politique de responsabilité sociale et environnementale.

Profil recherché

Vous êtes un·e professionnel·le de la cuisine, avec une expérience confirmée en tant que chef·fe de cuisine ou second·e de cuisine avec une réelle expérience de management.

Vous disposez des compétences suivantes :

- Solide maîtrise des techniques culinaires et de l'organisation d'une cuisine
- Expérience en gestion de production et en élaboration de cartes
- Bonne connaissance des produits, des saisons et des circuits d'approvisionnement
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Capacité à gérer les achats, les stocks et les ratios économiques
- Expérience de l'encadrement, la planification et de l'animation d'une équipe
- Vous savez utiliser avec aisance les outils informatiques PMS (plan de maîtrise sanitaire) et bureautiques

Vos qualités professionnelles :

- Vous êtes organisé·e, rigoureux·se et avez le sens des priorités
- Vous maîtrisez les techniques de cuisine, les procédures d’hygiène et la gestion
- Vous savez anticiper, prendre des décisions et gérer les imprévus
- Vous êtes à l'écoute, pédagogue et appréciez le travail collectif
- Vous savez fédérer une équipe et installer un cadre de travail clair et bienveillant
- Vous êtes autonome, réactif·ve et force de proposition

Une expérience en restauration événementielle ou dans un établissement culturel serait un plus.

Horaires d’ouverture du resto-bar

Lundi 12h-14h30 / du mardi au jeudi 12h-23h / vendredi-samedi 12h-0h30 / fermé le dimanche (sauf événement exceptionnel).
Ouvert tous les soirs de spectacles.

Conditions d'emploi et de rémunération

- CDD de remplacement à temps plein - statut cadre au forfait jour (218 jours pour une année complète)
- Prise de poste dès que possible et jusqu'au 12 décembre minimum
- Rémunération selon expérience et grille de l'établissement : 3143 euros brut / mois (soit autour de 2300 € net / mois à titre indicatif)
- Travail en journée en continu principalement et en soirée sur certains soirs de spectacles, selon le planning d'activité du restaurant
- Travail certains week-ends ponctuellement selon la programmation de Mixt
- Mutuelle d'entreprise prise en charge à ⅔ par l'employeur et comité d'entreprise actif (bons cadeaux, etc)
- Indemnité mobilité durable plafonnée à 500 euros par an

Cadre du recrutement

Poste à pourvoir immédiatement, CDD de remplacement d'un·e salarié·e absent·e, pour une durée minimum d'un mois.
Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à restaurant.quisom@mixt.fr

Entretiens avec la directrice du pôle Développement et relations extérieures de Mixt et la responsable du restaurant dès que possible, et prise de poste au plus vite.
Mixt s'engage à étudier attentivement toutes les candidatures reçues dans une démarche d'égalité des chances et à promouvoir la diversité sous toutes ses formes, notamment en matière de genre, d'origine, d'âge, de situation de handicap ou de parcours.