

Fiche de poste

Chef de Cuisine Traiteur (H/F)

Au Bateau Genève, Quai Gustave-Ador, Genève

Association pour le Bateau
Genève

Rue Cécile-Biéler
Butticaz 5

T. 022 786 43 45

info@bateaugeneve.ch
www.bateaugeneve.ch

CDI - 50-70 % à discuter (en fonction du profil)

Restauration / Traiteur / Insertion professionnelle

Entrée en fonction : à convenir

Poste annualisé : période d'activité forte en saison estivale,
possibilité de coupure hivernale



Présentation de l'établissement

Le Bateau Genève est un lieu emblématique et social situé sur la rade de Genève, reconnu pour son engagement culturel, social et solidaire. Notre mission première est de lutter contre la grande précarité, tous les matins ce sont plus de 200 petits-déjeuners qui sont distribués gratuitement.

De mai à septembre, nous ouvrons chaque année notre café-restaurant, ci-nommé La Buvette. Parallèlement, depuis 2019, nous avons créé notre service traiteur destiné aux entreprises, aux associations ou autres privés, qui fonctionne à l'année. Notre traiteur propose une cuisine de qualité, privilégiant les produits locaux et de saison, tout en offrant une structure d'insertion professionnelle destinée à accompagner des stagiaires en réinsertion. La carte traiteur actuelle est disponible sur notre site internet.

Mission principale

Le ou la Chef-fe de cuisine est responsable de la production culinaire du service traiteur du Bateau Genève. Il/elle veille à la qualité des prestations, à la gestion des coûts et des approvisionnements.

Le ou la Chef-fe de cuisine est en charge de l'encadrement des stagiaires en insertion. Tous ne sont pas voués aux métiers de la restauration mais tous ont besoin de reprendre pied dans l'existence et de construire un projet professionnel dans un cadre généreux et bienveillant.

Association à caractère
social et sans but lucratif

CCP 12-114-882-9

Responsabilités principales

- Concevoir et réaliser des menus pour le service traiteur, en cohérence avec la philosophie du Bateau Genève.
- Créer une carte attractive, équilibrée et évolutive selon les saisons et les événements.
- Garantir la qualité gustative, visuelle et sanitaire des plats.
- Gérer les commandes, les stocks et les inventaires de matières premières.
- Optimiser les coûts alimentaires et minimiser le gaspillage.
- Garantir l'application des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).
- Encadrer et former des stagiaires en insertion professionnelle.
- Accompagner des stagiaires dans une posture d'exemplarité, de confidentialité et de bienveillance.
- Transmettre les bonnes pratiques culinaires, les gestes techniques et les règles d'hygiène.
- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe de la Buvette, les encadrants sociaux et le responsable du service traiteur.
- Participer à la promotion de l'image du Bateau Genève à travers la qualité de la cuisine et des prestations.

Profil recherché

CFC de cuisinier ou diplôme équivalent, avec expérience confirmée en restauration traditionnelle ou traiteur. Expérience en management d'équipe et/ou en formation de jeunes ou personnes en insertion souhaitée. Maître Socio-Professionnel bienvenu.

Qualités : rigueur, créativité, autonomie, sens de la pédagogie, esprit d'équipe et sensibilité aux valeurs sociales et solidaires du Bateau Genève.

Conditions & avantages

Horaire en continu.

Poste envisagé comme étant possiblement évolutif au sein du projet global.

Participation active à un projet à impact social fort, au sein d'une équipe pluridisciplinaire.

Candidature

Merci d'adresser votre dossier complet par mail (CV, lettre de motivation, références)

d'ici au 30 novembre 2025 à : [✉ buvette@bateaugeneve.ch](mailto:buvette@bateaugeneve.ch)

À l'attention de Virginie Malet et Mathias Froelicher,
co-directeurs du Café-Restaurant du Bateau Genève