



## **MISE AU CONCOURS : GÉRANCE INDÉPENDANTE**

### **CUISINE PROFESSIONNELLE DE LA SALLE POLYVALENTE RECTO VERSO - GRÔNE**

**Vous êtes un professionnel de la gastronomie avec l'âme d'un entrepreneur ? Saisissez l'opportunité de gérer un outil de travail performant au coeur d'une commune dynamique !**

La Commune de Grône met au concours la gérance de sa cuisine professionnelle, située dans la salle Recto Verso. Nous recherchons un partenaire de confiance pour assurer une double mission stratégique dès la rentrée d'août 2026.

#### **Vos missions :**

- Restauration Scolaire et Accueil : Confectionner quotidiennement des repas équilibrés, pour les élèves et les structures d'accueil de la commune.
- Service Traiteur : Exclusif pour les événements communaux et les spectacles de l'Association Recto Verso.

#### **Nous offrons :**

- Une cuisine professionnelle entièrement équipée.
- Un mandat stable pour la restauration scolaire, la crèche et l'UAPE.
- Une exclusivité de service pour les mandats communaux et Primus pour les locations externes de la salle polyvalente.
- Un cadre de travail moderne au sein d'une communauté accueillante.
- Possibilité de développer des concepts en collaboration avec la Commune.
- Des conditions de location attractives.

#### **Votre profil :**

- Titulaire du Diplôme de cafetier-restaurateur (patente valaisanne) ou titre jugé équivalent.
- Formation reconnue en cuisine/restauration. Formation supplémentaire en diététique, un atout.
- Minimum 3-5 ans d'expérience en cuisine professionnelle et idéalement en gestion de structure autonome.
- Passionné par les produits du terroir et une alimentation saine et équilibrée pour les enfants.
- Inscrit comme indépendant avec une gestion rigoureuse de l'hygiène et de la sécurité. Maîtrise des normes HACCP indispensable.
- Flexibilité pour gérer les variations d'horaires liées à l'événementiel.
- Doté d'un excellent sens relationnel et commercial pour interagir avec la Commune et les clients privés.

#### **Intéressé(e) ?**

Le cahier des charges complet et les conditions de gérance peuvent être consultés sur le site [www.grone.ch](http://www.grone.ch).

**Délai de postulation :** le 17 février 2026

Dossier complet de candidature : lettre de motivation décrivant votre vision pour ce poste, curriculum vitae détaillé, références, certificats, diplômes, attestation de formation en hygiène alimentaire, extrait du casier judiciaire, de l'office des poursuites et du registre du commerce.

#### **À adresser à :**

- ▷ par courrier, avec mention " Gérance Cuisine Recto Verso " à Commune de Grône, Rue centrale 182, Case postale 54, 3979 Grône.
- ▷ ou par courriel à [administration@grone.ch](mailto:administration@grone.ch), avec mention en Objet " Gérance Cuisine Recto Verso ".