

Vous êtes attirés par la vie à la montagne ?



Introduction

Le Grand Hôtel du Cervin/Auberge de jeunesse est à la recherche de son futur chef de cuisine. L'établissement se situe à St Luc dans le Val d'Anniviers. Il se compose d'un restaurant à la carte et d'un point de restauration sous forme de buffet pour les résidents. L'Auberge de jeunesse, située au sein d'un bâtiment historique et entièrement rénovée en 2023, dispose de 111 lits, 1 espace de bien être de 400m² et une magnifique terrasse.

Afin de compléter nos équipes, nous cherchons

Chef de cuisine (h/f)

Description de la mission

Vous serez en charge de la bonne marche et de la conduite de la cuisine tant sur le plan opérationnel qu'administratif. Pour atteindre vos objectifs, vous aurez à encadrer une petite brigade que vous devrez gérer au quotidien. Vos priorités seront orientées vers la qualité des prestations, le respect des standards et le relationnel au sein de votre équipe et de la direction.

Vous devrez gérer 2 points de vente :

Un restaurant à la carte ouvert au public d'environ 50 couverts aux accents méditerranéens et privilégiant les produits locaux et de saison.

Une salle à manger pour les résidents de l'hôtel pouvant accueillir 100 personnes sous forme de buffet selon des coûts de productions donnés tout en étant diversifié.

Profil attendu

Au bénéfice d'un diplôme de cuisine, votre parcours professionnel vous a permis d'assumer des postes à responsabilités. Vous maîtrisez parfaitement les règles d'hygiène HACCP ainsi que le calcul et le suivi des coûts.

Vous êtes motivé, volontaire et engagé dans votre fonction. Vous considérez la cuisine comme une passion. Vous savez définir et contrôler des objectifs clairs et vous savez vous faire respecter dans une ambiance conviviale. Vous devez avoir de bonnes connaissances des produits locaux et vous vous exprimez correctement en français.

Nous vous offrons un nouveau challenge avec l'opportunité de mettre à profit vos compétences au sein d'un établissement dans lequel vous pourrez développer votre potentiel et contribuer activement au développement de la société. Horaires et congés variables.

Date d'engagement : 01.06.2023 ou à convenir.

Merci d'adresser vos offres écrites avec CV avec photo, lettre de motivation, diplômes et certificats de travail à Funiculaire St-Luc - Chandolin SA, Rte du Funiculaire 93, 3961 St-Luc ou par courriel à administration@funiluc.ch