



second de cuisine 100%

nous cherchons notre second de cuisine pour la saison d'hiver 21 - 22 (déc - avril)

situé sur les pistes de ski de crans-montana, chetzeron est un hôtel design accessible uniquement à ski. il est donc indispensable de savoir skier dans toutes les conditions pour travailler à chetzeron. la qualité, l'excellence, le respect de l'environnement et de l'humain sont pour nous des valeurs fondamentales à observer. la capacité de notre restaurant est de 100 à 250 couverts.



Slow Food®

missions principales

- secondier le chef de cuisine et le remplacer durant son absence
- déconditionnement et mise en place des produits
- préparation des mets selon les fiches techniques
- proposition de nouvelles recettes et participation à l'élaboration des cartes
- réception, contrôle et rangement de la marchandise
- cuisiner devant le clients
- nettoyages des espaces et installations
- approvisionnement du service

profil

- personne motivée par l'apprentissage de nouvelles techniques
- excellente présentation, bonne élocution, contact facile et agréable
- bonne santé physique et bonne hygiène de vie
- expérience de la montagne et d'une clientèle internationale appréciée
- pratique du ski | snowboard indispensable

conditions

- cadre de travail exceptionnel avec vue sur les plus hauts sommets des alpes
- 43,5 heures et 2 jours de repos par semaine, 13ème salaire au pro rata
- forfait de ski nominatif et skis d'occasion
- repas du personnel offert et rabais de 50% au restaurant

si vous vous reconnaissez dans notre concept, nos valeurs et notre philosophie, nous attendons votre candidature! pour postuler, envoyez-nous votre dossier de candidature complet à job@chetzeron.ch.