



## chef.fe de partie 100%

**nous cherchons nos chef.s de partie pour la saison d'été 22 ou à l'année**

situé sur un alpage à 2112m d'altitude, chetzeron est un hôtel design accessible uniquement en vtt. il est donc indispensable de savoir faire du vtt 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

réception, contrôle et rangement de la marchandise  
préparation et mise en place des produits  
élaboration des mets selon les fiches techniques  
cuisiner devant les clients  
nettoyages des espaces et installations  
approvisionnement du service

### profil

personne autonome passionnée par son métier  
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 vtt et du ski 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 pour les remontées mécaniques nominatif  
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](mailto:job@chetzeron.ch).**