



commis de cuisine 100%

nous cherchons nos commis de cuisine 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 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 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.