



commis de cuisine 100%

nous cherchons notre nouveau.elle commis de cuisine pour un poste à l'année

situé sur les pistes de ski en hiver et sur l'alpage en été, chetzeron est un établissement d'exception. son concept unique allie montagne, bien-être, design et écologie. nous cherchons une personne intègre et passionnée par son métier pour un poste à l'année. en outre, elle doit se reconnaître dans nos valeurs, savoir s'adapter à toutes situations et avoir un esprit d'équipe développé.



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
répondre aux attentes du chef de partie
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

avantages

cadre de travail exceptionnel avec vue sur les plus hauts sommets des alpes
13ème salaire au pro rata, 35 jours de vacances
forfait de ski nominatif
rabais de 50% au restaurant et à l'hôtel

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.