

## Nous cherchons notre nouveau.elle sous-chef.fe

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. En outre, elle doit se reconnaître dans nos valeurs, savoir s'adapter à toutes situations et avoir un esprit d'équipe développé.

**Notre mission** Faire vivre une expérience unique à nos clients dans un cadre exceptionnel tout en préservant notre environnement.

**Votre mission** En collaboration avec notre Chef, vous serez à la tête d'une jeune équipe dynamique, vous aurez la charge de coordonner le travail de l'ensemble de la brigade.

- Remplacer le Chef de cuisine en son absence
- Assurer le fonctionnement général de la cuisine
- Encadrer les Chefs de Partie, Demi-Chefs de Partie, Commis, Plongeurs et Stagiaires
- Gérer, animer et motiver la brigade et veiller à la bonne organisation des postes
- Réaliser et vérifier les préparations culinaires, les plats et les recettes en fonction de la carte
- Dresser et envoyer les plats en conformité avec les décisions du Chef
- Réaliser les inventaires, réceptionner et vérifier la conformité des marchandises
- Contrôler le stockage des denrées, produits et matériels selon les standards et les règles d'hygiène
- Contrôler en permanence la propreté des cuisines et maintenir le bon fonctionnement du matériel à disposition
- Contribuer à la réalisation des objectifs quantitatifs et qualitatifs
- Être force de proposition, auprès du Chef, d'actions nécessaires à l'amélioration de la prestation culinaire
- Assurer la formation continue des collaborateurs et l'intégration des nouveaux collaborateurs
- Contrôler l'application des règles HACCP

## Profil

- Vous êtes diplômé.e d'une école hôtelière / CFC Hôtellerie-restauration / BTS Hôtellerie-restauration / Bac professionnel cuisine / mention complémentaire cuisine
- Vous possédez de bonnes qualités pédagogiques et aimez accompagner les équipes
- Vous justifiez d'une d'expérience professionnelle de 5 ans minimum
- Passion, professionnalisme, esprit d'équipe, collaboration et rigueur sont les maîtres mots qui régissent notre vision du travail

- Personne autonome et responsable
- Excellente présentation
- Contact facile et agréable
- Importante capacité d'adaptation et à travailler sous pression
- Vous parlez français et/ou anglais

**Avantages** Nous offrons la multiplicité et une variété de tâches ainsi qu'un cadre de travail parfaitement adapté et moderne qui font de ce poste un défi dans lequel vous pourrez vous épanouir en tant que second de cuisine.

- Cadre atypique et exceptionnel en montagne
- Forfait pour les remontées mécaniques
- Rabais de 50% au restaurant & hôtel
- Poste à pourvoir en CDI
- 35 jours de vacances

Nous nous réjouissons de prendre connaissance de votre candidature qui sera traitée en toute discrétion.

**Pour postuler** Envoyez votre candidature complète par email uniquement

Seules les candidatures correspondantes à ce qui précède seront traitées. Sans retour de notre part sous 15 jours, veuillez-nous en excuser et considérer la réponse, pour ce poste, comme négative.