

## Nous cherchons un talentueux chef de partie

Si vous êtes une personne intègre, passionnée par son métier et qui se reconnaît dans nos valeurs, tout en sachant s'adapter à toutes situations, alors vous serez la perle rare que nous recherchons.

## Bienvenue à Chetzeron, lieu d'exception à 2112m.

Situé sur les pistes de ski en hiver et sur l'alpage en été, notre concept unique allie nature, bien-être, design et écologie.

### Missions principales

Réaliser et vérifier les préparations culinaires, les plats et les recettes en fonction de la carte  
Préparation et mise en place des produits  
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 et veiller au matériel mis à disposition  
Contribuer à la réalisation des objectifs quantitatifs et qualitatifs  
Être responsable de sa zone de travail  
Cuisiner devant les clients et les conseiller (occasionnellement)

### Profil

Vous êtes un collaborateur autonome, responsable et passionné par son métier  
Vous avez un contact facile et agréable  
Vous avez une expérience significative d'au moins 5 ans dans un établissement reconnu  
Vous avez une importante capacité d'adaptation et à travailler sous pression  
Vous êtes une personne rigoureuse, saine avec un fort esprit d'équipe  
Vous êtes pragmatique, orienté vers les solutions et les résultats

### Ce qui vous distingue

Passion, créativité, flexibilité, endurance, organisation, polyvalence et engagement en faveur de la qualité

### Avantages

Travail : nous offrons une variété de tâches ainsi qu'un cadre de travail parfaitement adapté et moderne dans lequel vous pourrez vous épanouir en cuisine  
Cadre : atypique et exceptionnel au milieu des Alpes  
Repas : équilibrés à base de produits frais (prix réduit pour le personnel)  
A disposition : forfait pour les remontées mécaniques  
Rabais : de 50% au restaurant & hôtel (selon disponibilité)  
Respect de la vie privée : 35 jours de vacances par année payés (au prorata). Possibilité d'un mois de vacances supplémentaire (non rémunéré dans ce cas)  
Evolution : Nous encourageons le développement, nous valorisons la performance. Vous avez la possibilité d'évoluer en fonction de vos capacités et des postes disponibles.

Si vous vous reconnaissez dans notre concept, nos valeurs et notre philosophie, vous vivrez une expérience professionnelle hors du commun.

Pour postuler, envoyez-nous sans attendre votre dossier complet à [job@chetzeron.ch](mailto:job@chetzeron.ch)  
Nous attendons votre candidature avec impatience.

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.