

Rejoignez l'équipe de Chetzeron en tant que Chef de partie (H/F)

et contribuez à créer une expérience culinaire exceptionnelle dans un cadre unique au cœur des Alpes.

Vous êtes intègre, passionné(e) par votre métier, et vous vous retrouvez dans nos valeurs ? Vous savez vous adapter à toutes les situations et recherchez un cadre de travail exceptionnel ? Alors, vous êtes peut-être la perle rare que nous recherchons !

Bienvenue à Chetzeron, un lieu d'exception perché à 2112 mètres d'altitude.

Situé sur les pistes de ski en hiver et au cœur des alpages en été, notre concept unique marie nature, bien-être, design et écologie.

Vos missions

- Préparer et vérifier les plats, les recettes et les préparations culinaires en respectant la carte.
 - Assurer la mise en place des produits nécessaires pour le service.
 - Dresser et envoyer les plats en conformité avec les consignes et les attentes du Chef.
 - Réaliser les inventaires, réceptionner les marchandises, et en vérifier la conformité.
 - Contrôler le stockage des denrées, produits et matériels conformément aux standards et aux règles d'hygiène.
 - Maintenir un niveau constant de propreté et veiller à l'entretien du matériel mis à disposition.
 - Contribuer à l'atteinte des objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés par l'équipe.
 - Assumer la responsabilité de sa zone de travail et en garantir le bon fonctionnement.
 - (Occasionnellement) Cuisiner devant les clients pour une expérience interactive.
-

Votre profil

- Vous avez une expérience significative d'au moins 5 ans dans un établissement reconnu.
- Vous êtes animé(e) par une forte passion pour votre travail.
- Vous incarnez des valeurs telles que la rigueur, la créativité et la quête de l'excellence, essentielles à notre vision culinaire.
- Vous êtes flexible concernant les horaires, y compris pendant les week-ends et jours fériés.
- Vous pouvez travailler indépendamment tout en ayant un bon esprit d'équipe.
- Vous accordez une grande attention aux détails.
- Vous savez évoluer dans un environnement rapide et exigeant tout en restant efficace sous pression.
- Vous êtes organisé(e), capable de multitâches, et vous avez une excellente gestion des priorités.
- Vous disposez de bonnes aptitudes à la communication et savez résoudre les problèmes avec pragmatisme.
- Vous partagez nos valeurs de respect, d'élégance et d'excellence.

- Vous êtes prêt(e) si nécessaire à marcher ou skier pour accéder à la station, de jour comme de nuit, par beau ou mauvais temps. Nous assurons cependant un minimum de transferts en fin de journée pour simplifier vos déplacements.
-

Ce qui vous distingue

- Une forte envie d'apprendre, de progresser, et une orientation vers les solutions et les résultats.
 - Flexibilité, endurance, organisation et polyvalence.
 - Une attitude proactive et un engagement constant envers la qualité et l'excellence.
-

Ce que nous offrons

- **Un cadre de travail exceptionnel** au cœur des Alpes, moderne et inspirant.
 - **Des repas équilibrés**, à base de produits frais, proposés à tarif réduit pour le personnel.
 - **Un forfait pour les remontées mécaniques**, avant tout pour faciliter vos trajets professionnels, mais aussi pour profiter pleinement de notre magnifique région.
 - **Des avantages exclusifs** : 50% de réduction au restaurant et à l'hôtel (selon disponibilité).
 - **Une opportunité d'évolution** : nous valorisons la performance et encourageons le développement de nos talents en fonction des capacités et des opportunités.
-

Pourquoi nous rejoindre ?

Si vous partagez notre vision, nos valeurs et notre passion pour l'hospitalité, nous vous garantissons une expérience professionnelle inoubliable dans un lieu hors du commun.

Postulez dès maintenant !

Envoyez-nous votre dossier complet à job@chetzeron.ch. Nous avons hâte de découvrir votre candidature.

Note : Seules les candidatures correspondant à nos critères seront prises en compte. Sans retour de notre part sous 15 jours, veuillez considérer que votre candidature n'a pas été retenue pour ce poste.