



CHEF DE CUISINE H/F
Boutique-Hôtel 4 ★
Morzine
CDD Temps Plein

JE POSTULE

CHEF DE CUISINE H/F

ENVIRONNEMENT

À quelques kilomètres du Lac Léman et de ses voisins suisses, **La Bergerie, boutique-hôtel 4 étoiles familial** est à la recherche de son/sa futur(e) **Chef(fe) de Cuisine**. Véritable pension de famille, La Bergerie accueille été comme hiver une clientèle familiale au sein de ses 29 chambres.

La table d'hôtes ouverte uniquement le soir et accueillant environ une trentaine de personne par service propose un service en deux temps, autour d'une cuisine traditionnelle, locale et de saison.

VOS MISSIONS ET PROFIL RECHERCHÉ

Débutant(e) ou déjà expérimenté(e) vous appréciez travailler au sein d'un environnement familial et être en contact direct avec la clientèle. Véritable passionné(e) par la cuisine de saison, vous avez à coeur de proposer des recettes authentiques qui s'adapteront parfaitement aux petits comme aux grands !

Vos principales missions seront :

- * Réaliser un menu simple, de saison et varié,
- * Adapter les recettes aux enfants de tout âge,
- * Gérer les stocks, passer les commandes, organiser les achats (marché le mercredi),
- * Assurer la production des menus,
- * Réaliser le service à table,
- * Assurer la propreté du matériel et de la cuisine.

Formé(e) à la Cuisine, vous possédez des connaissances en cuisine française et régionale.

Vous répondez à ces principaux critères :

- * Formation HACCP,
- * Anticipation et organisation des menus,
- * Capacité à travailler en autonomie,
- * Niveau de langue française professionnel.

Conditions du poste :

- * CDD Saisonnier Hiver 4 mois / Été 3 mois
- * Temps plein 42h réparties sur 6 jours de 15h00 à 22h30 (30 minutes de pause inclus)
- * Basé à Morzine, Haute-Savoie (74)
- * Possibilité de logement : chambre indépendante dans un appartement
- * Prise de poste : mi-décembre 2023
- * Rémunération : à partir de 2 800€ brut mensuel
- * Avantages : réductions sur le forfait de ski