MOLESON.CH

Les restaurants Le Sommet et Plan-Francey, perchés sur le Moléson, à 2002m et 1500m, accessibles en funiculaire et téléphérique, recherchent pour la saison d'ETE 2024

CHEF DE CUISINE (F/H) **100%**
HORAIRES CONTINUS

ÉTABLISSEMENT

- Cartes de spécialités de la région, soirées à thèmes et groupes
- 150 places intérieures, 200 places extérieures
- Exploitation en self-service en journée, en service à table en soirée
- Ouverture saisonnière (mai-octobre)

MISSION

- Organiser et coordonner le travail dans la cuisine
- Gérer les stocks et les commandes de la cuisine
- Participer activement à la mise en place et au service
- Gérer la production d'événements et groupes tout en assurant le service de la clientèle individuelle
- Garantir la qualité et le rendement des plats servis
- Garantir l'application et le suivi des normes d'hygiène et de sécurité
- Gérer le personnel de cuisine
- Coordonner les services en collaboration avec l'équipe de salle

VOTRE PROFIL

- Professionnel de la gastronomie, vous avez une expérience confirmée dans la gestion d'une cuisine
- Vous maîtrisez la communication, l'encadrement et le management d'une cuisine
- Vous avez le sens de l'écoute et du consensus
- Vous faîtes preuve d'une bonne organisation, d'autonomie et êtes capable de prendre des décisions
- Vous êtes flexible et pouvez vous adapter aux variations de fréquentation et d'horaires d'exploitation.
- Des connaissances de la région sont un plus

Vous êtes intéressé(e) ? Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature à emploi@moleson.ch