

Etablissement situé à Moléson-village, combinant un restaurant chaleureux et une auberge accueillante, ayant pour but d'offrir une expérience mémorable à nos clients, qu'ils soient de passage ou en quête d'un bon repas. Destination en pleine croissance, nous recherchons une personnalité dynamique et passionnée.

## **CUISINIER CONFIRMÉ DE SUITE**

### **LE POSTE**

- Assurer la préparation et l'envoi des plats dans le respect des standards de qualité
- Participer à la mise en place et à l'organisation de la cuisine
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Contribuer à la bonne gestion des marchandises et des stocks
- Être force de proposition dans l'évolution de l'offre

### **VOTRE PROFIL**

- Expérience confirmée dans le domaine ou le poste.
- Passion pour la gastronomie.
- Bonne maîtrise des techniques culinaires et des normes HACCP.
- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation.
- CFC de cuisine ou titre jugé équivalent dans le domaine.
- Vous êtes disponible une partie des week-ends
- Votre présentation est soignée, vous êtes à l'aise dans les contacts et orienté satisfaction clients

### **NOUS OFFRONS**

- Un cadre de travail agréable au coeur des Préalpes fribourgeoises.
- Un environnement stimulant, en constante évolution
- Des conditions en lien avec votre expérience et vos compétences
- Possibilité de logement durant les premiers mois

Intéressé(e) ? Envoyez-nous votre dossier complet à [emploi@moleson.ch](mailto:emploi@moleson.ch)

