MOLESON.CH

Moléson cherche pour renforcer ses équipes

CUISINIERS (F/H)
SAISON HIVER 2026-2027

Au sein d'un cadre naturel exceptionnel et d'une équipe dynamique, vous contribuez à offrir une expérience de qualité à nos clients.

VOS RESPONSABILITÉ
- Assurer la qualité du travail en cuisine et garantir la satisfaction des clients
- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- S'adapter à la cuisine traditionnelle locale, en mettant en avant les produits du terroir
- Être polyvalent et participer à l'entretien général des locaux
- Travailler en équipe dans une ambiance conviviale et professionnelle

PROFIL RECHERCHÉ
- Diplômé(e) d'un CFC, CAP ou BEP en cuisine ou au bénéfice d'une expérience dans le domaine
- Vous êtes rigoureux(se), rapide et faites preuve de professionnalisme dans l'exécution de vos tâches
- Passionné(e) par la cuisine, vous avez à cœur d'offrir des plats de qualité
- En possession d'un permis de travail un atout

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS
- Des horaires attractifs, incluant plusieurs soirées libres en semaine
- Un cadre de travail unique, en pleine nature, au cœur des montagnes
- Possibilité de logement à proximité du lieu de travail, dans la limite des disponibilités

Intéressé(e) ? Envoyez votre CV et lettre de motivation à **emploi@moleson.ch**

