



Le Restaurant le Chalet des Bains, situé dans le magnifique complexe des Bains de Lavey recherche pour compléter sa brigade de cuisine :

Un Cuisinier / Pizzaiolo (H/F) à 100%

Vos tâches :

- Suivre les consignes de sa hiérarchie et respecter les standards de l'entreprise
- Mise en place partie Cuisine et Pizza
- Production des mets en s'assurant de leurs qualités gustatives et visuelles
- Gestion du four à bois
- Elaboration, cuisson des pizzas et des plats nécessitant une cuisson dans le four à bois.
- Vous êtes polyvalent au sein de la cuisine, vous serez amené à travailler dans les parties froides, chaudes, desserts et Pizza, sous les directives du Chef et Sous-Chef de cuisine.
- S'assurer de la satisfaction permanente du client et d'un accueil irréprochable
- Respecter les directives et prescriptions internes et légales en matière d'hygiène (HACCP)

Votre profil :

- CFC de cuisinier ou équivalent (CAP-BEP)
- Formation et expérience confirmée en tant que cuisinier, pizzaiolo (min. 5 ans)
- Connaissances approfondies des règles et des techniques de cuisine
- Connaissances approfondies des règles et des techniques de pizzaiolo
- Connaissances approfondies des bases culinaires
- Maîtrise parfaite du Français, une autre langue serait un plus
- Connaissance de base des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité
- Fort degré d'organisation et prise d'autonomie, responsable et fiable

Date d'entrée en fonction : Février 2025

Nous vous prions d'adresser votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, photo, CV et certificats) uniquement par courriel à l'adresse : emploi@bains-lavey.ch