



CHEF DE CUISINE (H/F) 100 % - CDI

Dès décembre 2023 ou à convenir

Introduction

Restaurant de montagne proposant des spécialités suisses et des mets de brasserie situé au cœur de l'alpage de Solalex au-dessus de Villars-Gryon-Bex jouissant d'une magnifique vue sur les montagnes notamment le miroir d'Argentine et le massif des Diablerets. Ambiance décontractée dans un décor authentique d'un chalet d'alpage

Le refuge de Solalex, c'est également un gîte avec deux dortoirs (10 et 10 lits) et une chambre (4 lits)

Nous sommes ouverts tous les jours, 10 mois par année (fermé de mi-novembre à mi-décembre et au mois d'avril), il est accessible en voiture en été et en motoneige en hiver.

Missions

Gestion de l'équipe cuisine (5 collaborateurs)

Formation continue du personnel

Gestion des stocks, des plannings de production et des commandes

Mise en place et contrôle des stocks

Préparation des mets

Entretien et maintenir la cuisine dans un état de propre irréprochable

Profil recherché

Au bénéfice d'une formation ainsi que de quelques années d'expérience dans une cuisine

Dynamique et résistant au stress

Connaissance parfaite des normes d'hygiène et de sécurité HACCP

Personne de terrain et passionné par votre métier

Les candidatures de jeunes avec quelques années d'expérience sont les bienvenues

Vos avantages

Un cadre travail unique

Un salaire attractif

Des horaires de travail continue

Deux jours de congés consécutifs par semaine

Contact

Refuge de Solalex

Route de Solale 149

1882 Gryon

Martin Deburaux

+41 (0)24 498 27 09

info@refuge-solalex.ch

www.refuge-solalex.ch