

Villars Loisirs et Tourisme est une société anonyme qui compte 50 collaborateurs répartis sur trois sites : l'Office du Tourisme, le Centre des Sports – Tennis et le Centre des Sports – Patinoire, Piscine, Fitness & Restaurant. Elle est chargée de la bonne exploitation des activités sportives et assure l'information ainsi que le développement touristique de la station, en collaboration avec les partenaires.

Afin de compléter notre équipe du restaurant « chez Mantsi » pour la saison d'hiver, nous recherchons un/une :

Cuisinier/ère à 100% en CDD

Vos tâches :

- Préparer et cuisiner les plats froids et chauds proposés à la carte, selon les recettes
- Garantir la qualité et la bonne présentation des plats
- Assurer la propreté de la cuisine en participant aux tâches de nettoyage et à la vaisselle
- Gérer les stocks et assurer un approvisionnement optimal des marchandises
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

Votre profil :

- Formation en restauration ou compétences équivalentes
- Expérience dans la cuisine italienne, un vrai plus !
- Capacité à travailler sous la pression et en équipe
- Flexibilité dans les horaires (travail du soir, du week-end et des jours fériés)

Vos qualités indispensables :

- Vous êtes motivé/e et polyvalent/e
- Vous avez le souci du détail et êtes organisé/e
- Vous êtes passionné/e par la cuisine

Entrée en fonction : 1^{er} décembre 2024

Type de contrat : contrat à durée déterminée à 100% du 1^{er} décembre 2024 au 31 mars 2025

Nous vous offrons une activité enrichissante dans un cadre unique au cœur des Alpes vaudoises, au sein d'une équipe dynamique favorisant la créativité et la collégialité.

Ce poste vous intéresse ? Envoyez-nous votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, diplômes et certificats de travail) d'ici le 4 octobre 2024 à l'adresse suivante : eva.jungo@villars.ch

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération et recevront une réponse.