

Vous êtes attirés par les défis ?

Rejoignez notre équipe en tant que chef de cuisine (h/f) au gîte du Prilet



La société Funiculaire St-Luc – Chandolin SA recrute un **chef de cuisine** (h/f) pour son département Gastronomie et Hébergement (saison d'été de juin à octobre et saison d'hiver de décembre à avril).

Si vous êtes passionné et que vous avez une expérience dans la gestion d'une cuisine, nous avons une opportunité attractive pour vous. Notre Gîte du Prilet niché en lisière de forêt, offre une expérience unique alliant l'authenticité à une cuisine traditionnelle.

Responsabilités clés

- Assurer l'ensemble de la production culinaire ;
- Superviser le personnel et les équipes de cuisine pour garantir un bon fonctionnement ;
- Gérer les approvisionnements et les aspects administratifs liés au gîte en collaboration avec la responsable ;
- Contribuer à la création et à l'exécution d'évènements spécialement pensés pour ce lieu atypique ;
- Assurer un environnement de travail harmonieux et respectueux tout en favorisant l'esprit d'équipe ;
- Gérer les coûts et les stocks ;
- Garantir le respect des normes d'hygiène alimentaire et des normes de qualité ;
- Mettre en œuvre et faire respecter les protocoles de sécurité.

Exigences

- Cuisinier/cuisinière CFC ou formation jugé équivalente
- Expérience préalable avec des responsabilités dans la restauration ou dans l'hospitalité (en montagne un atout) ;
- Capacité à diriger une équipe pluridisciplinaire, à déléguer et à superviser ;
- Aptitude à communiquer avec les hôtes et les prestataires externes ;
- Capacité d'adaptation et gestion du stress ;
- Sens de l'accueil et présentation soignée ;
- Attrait pour la vie en montagne.

Merci d'adresser vos offres écrites avec CV avec photo, lettre de motivation, diplômes et certificats de travail par courriel à rh@funiluc.ch.