

Nous recherchons de suite ou à convenir notre nouveau/elle



Chef/fe de cuisine à 100%

Envie de prendre de la hauteur ? Votre prochain poste avec vue ... sur toute la Suisse !

Un lieu emblématique à faire rayonner

Depuis 1880, l'Hôtel-Restaurant Chasseral accueille des hôtes venus de toute la Suisse pour admirer un panorama unique à 360° sur les Alpes, le Jura et le Plateau. Situé sur le sommet du Chasseral, l'établissement est ouvert toute l'année, du mercredi au dimanche, avec une fréquentation particulièrement élevée de mai à octobre. Convivial et chaleureux, le site propose notamment :

- 280 places assises à l'intérieur et 120 places supplémentaires en terrasse
- Une cuisine traditionnelle en semi-self-service
- Une activité appréciée de banquets
- Un hôtel de style auberge de montagne, avec 17 chambres traditionnelles et 2 dortoirs, un salon, une salle d'exposition et des locaux modernes pour le personnel.
- Un parking de 250 places
- Une clientèle variée : sportifs (en été comme en hiver), familles, cyclistes, randonneurs, visiteurs d'un jour...

En hiver, l'accès se fait en ratrac, ce qui ajoute un charme supplémentaire à ce lieu d'exception.

Vos tâches :

- Encadrer, motiver et coordonner l'équipe de cuisine.
- Former et superviser le personnel.
- Gérer les activités de la cuisine au quotidien (déjeuner, mise en place, service, nettoyages, gestion des stocks).
- Diriger l'équipe de cuisine et organiser le travail pour garantir une production fluide et rapide.
- Assurer la qualité des plats servis et leur présentation.
- Participer activement à la création de l'offre en collaboration avec la direction.
- Connaître, appliquer et faire appliquer les règles HACCP.
- Veiller à la propreté des ustensiles, des locaux de cuisine et annexes, conformément aux protocoles établis.
- Superviser les inventaires, suivre les commandes et optimiser la gestion des marchandises pour une parfaite maîtrise des ressources et des coûts.
- Préparation des événements en collaboration avec la direction.

Votre profil :

- Au bénéfice d'une solide formation de cuisinier/ère (ou titre jugé équivalent) et de 5 ans d'expérience, d'une première expérience en montagne et idéalement d'une expérience de chef/fe ou sous-chef/fe dans un établissement similaire.
- En lien direct avec la direction, vous insufflerez une nouvelle dynamique à la cuisine en affirmant votre style culinaire tout en respectant l'identité et la vision de l'établissement.
- Organisé/e et flexible vous êtes résistant/e au stress et capable gérer de grosses fluctuations de fréquentation.
- Perçu/e comme un/e leader naturel/le par vos équipes, vous êtes également un/e gestionnaire rigoureux capable de maîtriser vos coûts.
- Vous avez le goût du challenge et savez insuffler une dynamique positive à vos équipes.
- Connaissance de la cuisine de montagne et traditionnelle.
- Sensibilité pour les produits régionaux et de saison.
- Créatif/ve vous créez et proposez à la clientèle des offres de saison et des menus du jour.
- Connaissances de bases en pâtisseries / desserts de restaurant, un plus.
- Français et / ou allemand courant et connaissance de l'autre langue, anglais, un plus.
- Véhiculé/e / Permis B.

Nous vous offrons :

- Un contrat fixe à 100%.
- Une rémunération équitable et des conditions d'emploi selon la CCNT.
- Deux jours de repos consécutifs (lundi/mardi).
- L'opportunité d'exercer votre passion au sommet du Chasseral à 1606m d'altitude dans un établissement historique.
- L'occasion d'apporter vos idées et votre créativité dans l'élaboration des menus et des cartes.
- Le soutien de votre direction et d'un propriétaire engagé.
- La possibilité de logement sur place les jours de travail. Des locaux attrayants et récemment rénovés sont à la disposition du personnel.
- Une activité diversifiée au sein d'une entreprise en pleine évolution.
- Un parking à disposition.

Entrée en fonction de suite ou à convenir.

Nous avons suscité votre intérêt ? Nous nous réjouissons de découvrir votre candidature !
Contact : Elias Vogt, propriétaire, 032 530 27 23, elias.v@gmx.ch