

**Nous recherchons de suite ou à convenir notre nouveau/elle**



## **Cuisinier/ère 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, 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 :**

- Elaborer les plats et les menus en fonction des saisons, des produits sous la supervision du/de la chef/fe de cuisine
- Participer à l'encadrement des aides de cuisine saisonniers
- Organiser votre poste travail pour garantir un service fluide et rapide.
- Assurer la qualité des plats servis et leur présentation
- Participer activement à la création de l'offre en collaboration avec votre hiérarchie
- Connaitre, appliquer les règles HACCP
- Veiller à la propreté des ustensiles, des locaux de cuisine et annexes, conformément aux protocoles établis.
- Entretenir les locaux et le matériel, signaler les dysfonctionnements éventuels
- Participer aux inventaires, au suivi des commandes et à l'optimisation la gestion des marchandises pour une parfaite maîtrise des ressources et des coûts
- Préparation des évènements en collaboration sous la supervision du/de la chef/fe

## **Votre profil :**

- Au bénéfice d'un AFP ou d'un CFC de cuisinier/ère (ou titre jugé équivalent) d'une année d'expérience, idéalement d'une première expérience en montagne.
- Organisé/e et flexible vous êtes résistant/ e au stress et capable gérer de grosses fluctuations de fréquentation.
- Dynamique, polyvalent/e et autonome.
- Connaissance de la cuisine de montagne et traditionnelle.
- Sensibilité pour les produits régionaux et de saison.
- Créatif/ve vous participer à l'élaboration des cartes annuelles et saisonnières.
- Connaissances de bases en pâtisseries / desserts de restaurant, un plus.
- Français 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](mailto:elias.v@gmx.ch)