

## **Chef(fe) de Cuisine 100%**

**Lieu :** Au 17 - Buvette de Morgins, Place du Village 17, 1875 Morgins

**Type de poste :** Plein temps, printemps 2025

### **Envie de relever un nouveau défi au cœur des montagnes ?**

La Buvette de Morgins, récemment rénovée et idéalement située au centre de la station de ski, recherche un(e) **Chef(fe) de Cuisine** passionné(e) pour diriger sa cuisine et contribuer au rayonnement de ce nouvel établissement.

### **Vos responsabilités**

- Assurer la gestion complète de la cuisine, en veillant au respect du concept culinaire du restaurant.
- Superviser les stocks et les commandes, tout en maîtrisant les coûts.
- Encadrer, former et motiver l'équipe de cuisine, en instaurant une collaboration harmonieuse avec l'équipe en salle.
- Garantir un contrôle rigoureux de la qualité et le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

### **Votre profil**

- **Formation professionnelle :** Diplôme de cuisinier(e).
- **Expérience :** Solide expérience en tant que chef(fe) de cuisine, avec des compétences avérées en gestion d'équipe.
- **Qualités personnelles :**
  - Organisé(e) et structuré(e), avec une grande rigueur.
  - Dynamique, flexible et enthousiaste face aux nouveautés.
  - Passionné(e) par la cuisine et les défis saisonniers.
  - Intègre, loyal(e) et engagé(e) dans le succès de l'établissement.

### **Ce que nous offrons**

- Un environnement de travail stimulant dans un cadre montagnard unique.
- L'opportunité de vous épanouir professionnellement et personnellement dans une ambiance conviviale et collaborative.

**Vous aimez les défis, appréciez l'ambiance d'un village alpin et êtes prêt(e) à accompagner notre équipe vers de nouveaux sommets ? Rejoignez-nous !**

**Postulez dès maintenant**

Envoyez votre candidature complète, CV, références, et lettre de motivation, à **[info@au17morgins.ch](mailto:info@au17morgins.ch)**.