

Commis de Cuisine 100%

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

Type de poste : Plein temps, printemps 2025

Rejoignez une aventure culinaire au cœur des montagnes !

La Buvette de Morgins, récemment rénovée et idéalement située au centre de la station de ski, recherche un(e) **Commis de Cuisine** motivé(e) pour renforcer son équipe dynamique et participer à la création d'une expérience gastronomique unique.

Vos responsabilités

- Participer à la préparation des plats conformément au concept du restaurant.
- Assister le chef de cuisine et l'équipe dans les tâches quotidiennes.
- Assurer le nettoyage et la mise en place des postes de travail, en garantissant un environnement propre et ordonné.
- Respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité en cuisine.

Votre profil

- **Formation professionnelle :** Certificat ou apprentissage en cuisine (un atout).
- **Expérience :** Certificat d'apprentissage, CAP (certificat de cuisine)
- **Qualités personnelles :**
 - Dynamique, enthousiaste et prêt(e) à apprendre.
 - Organisé(e) et attentif(ve) aux détails.
 - Flexible et capable de travailler sous pression dans un environnement dynamique.
 - Apprécie le travail en équipe et la collaboration.

Ce que nous offrons

- Une opportunité de développer vos compétences dans une cuisine professionnelle.
- Un cadre de travail chaleureux et convivial au cœur d'une station de ski animée.
- Une expérience unique dans un environnement montagnard avec ses saisons pleines de vie.

Vous souhaitez débiter ou poursuivre votre carrière dans un cadre inspirant et stimulant ? Rejoignez nous !

Postulez dès maintenant

Envoyez votre candidature complète, CV et lettre de motivation, à info@au17morgins.ch.

