



Mathilde & Mattias Jaques-Dalcroze
Auberge du Vallon de Van
Van d'en Bas 4
CP 36
1922 Salvan

En préparation de notre saison estivale, nous sommes à la recherche d'un(e) CUISINIER(E). Rattaché au Chef de cuisine, vous réalisez les préparations et envoyez les plats selon les recettes établies. Restaurant de montagne proposant une cuisine locale, gourmande et généreuse dans un cadre bucolique.

Poste à pourvoir : Poste saisonnier de mi-mai à mi-septembre

Missions :

- Réaliser la mise en place chaude et froide :
 - o Connaissance des règles HACCP
 - o Maitrise des cuissons
 - o Maitrise de base en pâtisserie
 - o Contrôle de la qualité des produits
- En charge d'un poste pendant le service
- Effectuer le nettoyage et la plonge pendant et après le service
- Travail en équipe, bonne communication avec le personnel de service
- Capacité à remplacer le Chef en son absence

Profil :

- Expérience dans un poste similaire exigée, une formation (CFC) en cuisine est un plus
- Bonne maîtrise des techniques de cuisine
- Capacité à travailler de manière organisée et propre
- Sérieux et calme
- Excellente résistance au stress et au travail sous tension
- Travail en équipe

Conditions :

- Temps de travail : Contrat CCNT à 43.5 heures/semaine. Horaire continu quand c'est possible. Travail le weekend.
- Type de contrat : Contrat saisonnier selon CCNT
- Rémunération : Selon expérience

Candidature :

- Par email à l'adresse : info@aubergeduvallondevan.ch
- Merci de préciser le poste pour lequel vous postulez

Van d'en Bas 4, CP 36, 1922 Salvan
info@aubergeduvallondevan.ch
www.aubergeduvallondevan.ch