

Sous-chef

Description du poste

Nous recherchons un.e Sous-chef passionné.e pour rejoindre l'équipe culinaire de l'Hôtel Wasserfall.

Dans ce rôle à temps plein, vos missions principales incluront la collaboration avec le Chef dans la préparation et la supervision des plats, la préparation de la mise en place nécessaire, la gestion d'une équipe de deux cuisiniers, ainsi que le maintien des normes élevées de qualité et de présentation. Vous serez également entièrement en charge de la cuisine en l'absence du Chef.

D'autre part, vous aurez l'opportunité d'être investi dans la création de menus et la recherche de fournisseurs locaux.

Qualifications

- Compétences culinaires : Expérience dans la préparation de plats créatifs et innovants, avec un souci du détail et une présentation soignée.
- Gestion de la cuisine : Capacité à gérer un service de manière autonome, à superviser une équipe et gérer l'approvisionnement en ingrédients.
- Hygiène et sécurité alimentaire : Connaissance approfondie des normes sanitaires et capacité à maintenir un espace de travail propre et conforme.
- Flexibilité et gestion du stress : Facilité d'adaptation dans un environnement de montagne, et aptitude à gérer les imprévus avec professionnalisme.
- Des qualifications complémentaires incluant une certification en arts culinaires et une maîtrise des cuisines locales et internationales seront un atout.

Date d'engagement prévue : début juin 2026

Notre établissement, en pleine expansion, se trouve dans le village de Jaun, à 20 minutes de Bulle. Un logement peut vous être proposé si nécessaire. Conditions de travail et salariales intéressantes et honnêtes.

Nous vous remercions de bien vouloir nous transmettre vos candidatures (CV, lettre de motivation et certificat de travail) à : info@hotelwasserfall.ch

Pour toute question, nous restons disponibles au 026 929 82 06