

Acteur gastronomique incontournable en Romandie, la Fine Fourchette étend ses prestations de qualité aux bateaux naviguant sur le Lac Léman. Nous travaillons dans l'amélioration continue et sommes en constante recherche de l'excellence. Nous avons à cœur de proposer des produits magnifiques, d'assurer des services de qualité, d'offrir une ambiance de travail stimulante et une expérience unique à nos clients.

Si vous avez envie de **travailler à bord d'un des plus beaux cadres de Suisse, équipé entièrement à neuf ces derniers mois**, nous recherchons, pour une entrée de suite ou à convenir :

Un **Chef de cuisine (Genève)**

Un **second de cuisine (Lausanne)**

Plusieurs **chefs de partie**

**Missions principales :**

- Gestion globale et organisation de la cuisine (chef & second).
- Gestion des stocks et approvisionnements.
- Elaboration des entrées, plats et desserts.
- Suivi quotidien du plan de maîtrise sanitaire.

**Profil :**

- CFC de cuisinier (ou équivalent) avec un minimum de 3 ans d'expérience au poste souhaité.
- Motivé, autonome, organisé, flexible et sérieux.
- Maîtrise des règles d'hygiène.
- Niveau de français B2/C1.

**Nous vous offrons :**

- Un cadre de travail agréable et dynamique.
- Une entreprise stable en pleine croissance.
- L'opportunité de cuisiner des produits frais et de qualité.
- Des conditions salariales supérieures à la CCNT

**Autres informations :**

- |                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| • Lieu de travail principal : | Le bouveret, Lausanne ou Genève |
| • Type de contrat :           | CDD (avril-octobre)             |
| • Taux d'activité :           | 100%                            |
| • Logement :                  | Poste non logé                  |

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, copie de vos diplômes et de vos certificats de travail)

Par courriel svp : ***jerome.cochaud@fine-fourchette.ch***