

Acteur gastronomique incontournable sur la Riviera, notre restaurant le « 1209 », avec ses 13 points au Gault&Millau, rayonne par sa cuisine raffinée et crée une expérience unique à notre clientèle. Nous travaillons dans l'amélioration continue et sommes en constante recherche de l'excellence. Nous avons à cœur de proposer des produits frais, de saison et régionaux. Les herbes d'alpages ont une place de choix dans nos assiettes.

Si vous avez envie de performer dans un établissement gastronomique, nous cherchons :

Un chef de partie (H/F/D)

Mission :

- Préparations préliminaires
- Elaboration d'entrées, de plats et de desserts
- Contrôle, range et gère les marchandises
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Profil :

- CFC de cuisinier ou équivalent
- Minimum 3 ans d'expérience ; dans un établissement gastronomique ou étoilé un atout
- Motivé par la polyvalence et le multi-tâches
- Autonome, organisé et sérieux
- Niveau de français B2

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 dans un cadre unique
- Des conditions salariales supérieures à la CCNT

Autres informations :

- Lieu de travail principal : Blonay
- Type de contrat : CDI
- Taux d'activité : 100%
- Prise de service : De suite ou à convenir
- Délai de candidature : 23.04.2023

Une variété de services de qualité, un savoir-faire et une atmosphère familiale font partie des valeurs que nous partageons avec nos clients.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, copie des diplômes et des certificats de travail) par [courriel](mailto:rh@group-events.ch).