

Acteur gastronomique incontournable en Romandie, la Fine Fourchette est un service traiteur moderne et dynamique. Notre offre s'étend de l'apéritif, aux foires et aux grands banquets de plus de 2500 personnes. Nous élaborons et produisons également des produits pour nos points de vente. 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 et d'offrir une ambiance de travail stimulante.

Nous cherchons, pour une entrée immédiate ou à convenir, un(e) :

Chef(fe) de cuisine spécialiste banquet et production

Vos futures missions :

- Préparer et organiser la cuisine et la production pour des banquets de 50 à 2500 personnes.
- Elaborer des cocktails dinatoires et des buffets pour une septantaine d'événements annuels.
- Concocter des entrées, plats et desserts afin de répondre aux exigences des clients selon les offres transmises par le département commercial.
- Être présent au sein de la cuisine et faire partie intégrante de l'équipe de production.
- Gérer l'équipe du laboratoire de production et organiser la cuisine.
- Gérer les stocks, approvisionnements et le suivi quotidien du plan de maîtrise sanitaire.
- Remplacer les autres chefs de cuisine lors de leurs absences (exceptionnel).

Votre Profil :

- Vous assurez une organisation impeccable pour une coordination optimale de la cuisine.
- Vous êtes une personne créative, prête à relever de nouveaux défis en mettant à profit votre expérience.
- Vous êtes un leader naturel, fédérateur et exemplaire, capable de motiver et superviser efficacement votre équipe.
- Vous garantisiez et contrôlez le respect du matériel et des locaux conformément aux normes d'hygiène exigées.
- Fort d'une expérience confirmée dans un rôle similaire, vous maîtrisez les techniques de préparation, de cuisson et de dressage.
- Vous avez obtenu un CFC de cuisinier ou équivalent avec un minimum de 5 ans d'expérience
- Votre niveau de français se situe entre le B2/C1.
- Vous devez être véhiculé(e). Le laboratoire est difficilement accessible en transports en commun et vous allez être amené(e) à vous déplacer dans les 4 coins de la suisse romande.

Nous vous offrons :

- Une équipe géniale et un cadre de travail agréable et moderne
- L'opportunité de cuisiner des produits frais et de qualité
- Des conditions salariales supérieures à la CCNT

Autres informations :

- Lieu de travail principal : Granges-près-Marnand
- Date d'entrée : A convenir
- Type de contrat : CDI
- Taux d'activité : 100%

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](#).