Acteur gastronomique incontournable de la Riviera, **notre restaurant Le 1209**, fort de ses **14 points au Gault&Millau**, propose une cuisine raffinée, inspirée par les produits de saison, les herbes d'alpage et les trésors de notre région. Chaque assiette est pensée comme une expérience, et chaque membre de notre équipe contribue à cette magie.

Si vous avez envie de travailler au sein d'une petite équipe et dans un établissement gastronomique, **nous cherchons pour le 15 septembre 2025** :

Un(e) chef(fe) de partie (H/F)

Ce qui nous rend uniques :

- Une **petite équipe soudée**, passionnée et bienveillante
- Un cadre naturel exceptionnel, au cœur des Pléiades
- Une ambiance familiale, où l'excellence se conjugue avec la bonne humeur
- Une cuisine en constante évolution, tournée vers la créativité et la qualité

Votre mission :

- Préparer les bases et les mets (entrées, plats, desserts)
- Gérer les marchandises avec soin
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité
- Participer activement à la vie de la cuisine

Votre profil :

- CFC de cuisinier ou équivalent
- Minimum 3 ans d'expérience (gastronomique ou étoilé = un plus !)
- Autonome, organisé, polyvalent et motivé
- Niveau de français B2

Ce que nous vous offrons :

- Un environnement de travail stimulant et humain
- L'opportunité de cuisiner des produits frais et locaux
- Des conditions salariales avantageuses (au-dessus de la CCNT)
- Une entreprise stable et en pleine croissance

Infos pratiques :

- **Lieu :** Restaurant Le 1209, Route de Lally 5, 1807 Blonay (véhicule indispensable)
- **Contrat :** CDD à 100% du 15 septembre 2025 au 28 février 2026 (date de fin à convenir)
- **Horaires :** coupés du mercredi au samedi, en continu le dimanche
- **Logement :** possibilité d'avoir une chambre au sein du restaurant

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet (CV, lettre de motivation, copie des diplômes et des certificats de travail) à l'adresse mail rh@group-events.ch