



Le Bistrot 1809, situé au cœur de la résidence **SwissPeak** à **Hérémente**, est un restaurant qui allie authenticité alpine et cuisine contemporaine. **Niché dans un cadre exceptionnel au sein du Valais**, il offre une expérience culinaire chaleureuse et raffinée, en harmonie avec les paysages majestueux qui l'entourent.

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

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

Ce qui nous rend uniques :

- Une **petite équipe soudée**, passionnée et bienveillante
- Un cadre naturel exceptionnel, au cœur de la station de Thyon
- 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 5 ans d'expérience**
- 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)

Infos pratiques :

- **Lieu** : Route des Indivis 17, 1987 Hérémente (véhicule indispensable)
- **Contrat** : CDI à 100% du 15 septembre 2025
- **Horaires** : coupés du mercredi au samedi, en continu le dimanche
- **Logement** : idéalement habiter la région, pas de logement mis à disposition,

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