

Chalet Hôtel & Spa du Jeu de Paume Chamonix Mont-Blanc

<https://jeudepaumechamonix.com/poste/chef-cheffe-de-partie-patisserie-h-f/>

Chef / Cheffe de partie pâtissier(ère) (H/F)

Description

En tant que chef(fe) de partie pâtissier(ère), vous travaillerez en étroite collaboration avec la Cheffe de Cuisine et le second pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine. Le ou la candidat(e) retenu(e) aura une passion pour la cuisine et l'envie d'apprendre davantage.

Responsabilités

- Préparer et cuire des aliments selon les instructions.
- Aider le chef et son second dans les préparations.
- Maintenir un environnement de travail propre et sûr.
- Travailler avec des outils de cuisine tels que des couteaux, des mixeurs et des fours.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Ranger les aliments selon les directives.
- Suivre les instructions des chefs de cuisine.

Qualifications

CAP / BEP / Bac Pro Pâtisserie

Avantages du poste

- Mutuelle
- Possibilité de logement
- Repas

Expérience

2 ans minimum en tant que chef(fe) de partie

Compétences

- Au minimum 2 ans d'expérience en tant que chef(fe) de partie.
- Rigueur et envie d'évoluer.
- Capable de remplacer le second lors de ses congés en conservant le même niveau de qualité.
- Passion pour la cuisine et envie d'apprendre davantage.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Type de poste

Temps plein, CDD, CDI ou Saisonnier

Date de début du poste

8 juin 2026

Durée du contrat

CDD saisonnier 8 juin → 30 septembre 2026, ou CDI

Organisme employeur

Le Rosebud

Secteur

Cuisine

Lieu du poste

705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher - Chamonix, savoie, France

Horaires

39h / semaine. Travail en journée, week-ends et jours fériés.

Salaire de base

2100 € - Salaire de base
2100 €

Date de publication

mai 23, 2026

Valide jusqu'au

30.09.2026