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

https://jeudepaumechamonix.com/poste/cheffe-chef-de-cuisine/

Cheffe / Chef de cuisine

Description
L'hôtel Jeu de Paume recherche sa/son Chef Cuisinier pour son établissement semi-gastronomique proposant une cuisine créative. Le candidat retenu à ce poste est le créateur de la Carte et impliqué dans la préparation des plats.Il gère les stocks et fournitures, supervise la brigade en cuisine. Le candidat s'engage sur plusieurs saisons

Responsabilités

- Créer des menus variés et innovants, produits frais et locaux
- Gérer le stockage et la rotation des aliments
- Superviser le travail de l'ensemble de la brigade en cuisine, former les nouveaux employés
- Elaboration des fiches techniques
- Maintenir les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, connaissance des normes HACCP
- Gestion des stocks, inventaire et ratio
- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe en salle afin d'assurer un Service de Qualité
- veiller à la bonne mise en place et respect des règles écologiques, du trie etc

Qualifications

- Formation en restauration, expérience de minimum 5 ans en tant que Chef de cuisine
- La première préoccupation du Chef est le choix de produits de qualité. Il est passionné par la cuisine simple et créative
- Il a le charisme pour diriger l'équipe et pour être à l'écoute de la clientèle.

Avantages du poste

- Possibilité de logement selon salaire
- Mutuelle HCR
- Repas

Type de poste
Temps plein, CDi lissé

Date de début du poste
01.12.2025

Durée du contrat
CDI

Organisme employeur
Le Rosebud

Secteur
Restaurant

Lieu du poste
705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher – Chamonix, savoie, France

Horaires
39 heures

Salaire de base
2000 € - **Salaire de base**
2500 €

Date de publication
janvier 24, 2026

Valide jusqu'au
01.01.2026