

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

<https://jeudepaumechamonix.com/poste/commis-cuisine-h-f/>

COMMIS Cuisine H/F

Description

Le restaurant Le Rosebud au sein de l'hôtel Jeu de Paume 4*, dans le hameau du Lavancher - vallée de Chamonix, recherche un Commis de cuisine, aide à l'entretien

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 du Chef de cuisine.

Qualifications

CAP

Avantages du poste

- Temps plein
- Mutuelle HCR
- Possibilité de logement

Expérience

Exigée

Hygiène HACCP

Compétences

Le candidat retenu aura une passion pour la cuisine et envie d'apprendre d'avantage

Disponibilité semaine et week-end/ férié en haute

Type de poste

Temps plein, CDD

Date de début du poste

15.06.2025

Durée du contrat

3 mois

Organisme employeur

Le Rosebud

Secteur

Restaurant

Lieu du poste

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

Horaires

35 heures

Salaire de base

1650 € - Salaire de base
1900 €

Date de publication

janvier 24, 2026

Valide jusqu'au

30.06.2026