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