

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

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

SECOND de CUISINE H/F

Description

Le restaurant Le Rosebud au sein de l'Hôtel Jeu de Paume recherche un Second de Cuisine pour travailler en étroite collaboration avec le Chef de Cuisine. Vous aurez à superviser les opérations quotidiennes afin d'assister le Chef dans la préparation des plats.

Responsabilités

- Assister le Chef dans la préparation des plats, également créer et réaliser les desserts de la carte.
- Veiller à ce que tous les plats soient préparés selon les normes de qualité et de présentation établies.
- Assurer la propreté et l'organisation de la cuisine (diplôme HACCP)
- Superviser et encadrer les membres du personnel cuisine
- Gestion des stocks, inventaire et ratio
- Collaborer avec l'équipe de service pour garantir une expérience culinaire exceptionnelle aux clients.
- veiller à la bonne mise en place et respect des règles écologiques, du tri etc

Qualifications

CAP / BTS

Avantages du poste

- Mutuelle HCR
- Collaboration avec un établissement réputé, cadre de travail agréable
- Possibilité de logement selon salaire
- Repas

Expérience

Vous avez une bonne expérience en restauration haut de gamme

Compétences

Une connaissance dans la préparation de pâtisseries est préférable.

diplôme HACCP

Type de poste

Temps plein, Temps partiel, CDI lissé

Date de début du poste

15 juin 2026

Durée du contrat

3 mois ou CDI lissé

Organisme employeur

Hôtel du Jeu de Paume – restaurant
Le Rosebud

Secteur

Restaurant

Lieu du poste

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

Horaires

25 / 35 heures

Salaire de base

1850 € - Salaire de base
2200 €

Date de publication

janvier 24, 2026

Valide jusqu'au

30.09.2026