



AUBERGE DE
LA CROIX-BLANCHE
GINGINS

AUBERGE DE LA CROIX-BLANCHE

Rue de l'Église, 2
1276 Gingins
+41 22 369 01 80

Site Internet : Aubergedelacroixblanche.ch
Instagram : [@auberge_de_la_croix_blanche](https://www.instagram.com/auberge_de_la_croix_blanche)

Recherche Cheffe / Chef de Partie – Cuisine 100 % CDI

Située dans un cadre paisible et raffiné entre le Lac Léman et le Jura, l'Auberge de la Croix Blanche propose une expérience gastronomique authentique où élégance, hospitalité et cuisine italienne d'auteur se rencontrent.

Notre restaurant gastronomique et bistro accueille une clientèle locale et internationale à la recherche d'une cuisine sincère et raffinée, inspirée des grands terroirs italiens et des meilleurs produits de saison.

En 2025, le restaurant a obtenu la note de 14/20 au Gault & Millau et a été intégré à la sélection officielle du Guide Michelin.

Dirigée par le Chef Enzo Buffarini, fort de plus de 30 ans d'expérience dans la haute restauration et l'hôtellerie 5 étoiles, notre cuisine valorise la précision, la créativité et l'esprit de brigade.

L'Auberge se situe :

à environ 10 minutes de Nyon

à 20 minutes de Saint-Cergue

à moins de 7 minutes de la sortie d'autoroute

Le poste

Afin de renforcer notre brigade de cuisine, nous recherchons une / un Cheffe / Chef de Partie – Cuisine 100 %

Vous intégrerez une brigade dynamique et passionnée, en travaillant en étroite collaboration avec le Chef Enzo Buffarini dans un environnement professionnel, exigeant et stimulant.

Vos missions

Sous la responsabilité du Chef de Cuisine, vous serez chargé(e) de :

- Réaliser la mise en place et les préparations avant le service
- Préparer, finaliser et dresser les plats pendant le service
- Gérer votre partie en toute autonomie
- Contrôler les stocks et transmettre les commandes au Chef
- Garantir la propreté et l'organisation du poste de travail ainsi que du matériel
- Appliquer rigoureusement les normes HACCP et les règles de sécurité alimentaire
- Participer activement au développement de nouveaux plats et propositions gastronomiques

Profil recherché

Nous recherchons une personne passionnée, rigoureuse et motivée, dotée d'un excellent esprit d'équipe et d'un grand souci du détail.

Exigences indispensables

- Expérience professionnelle en brigade de cuisine
- Expérience en restaurant gastronomique appréciée
- Connaissance indispensable de la cuisine italienne

- Diplôme hôtelier / école de cuisine ou formation équivalente
- Excellente organisation et bonne gestion du stress
- Professionnalisme, discrétion et flexibilité
- Esprit positif et excellentes relations avec les collègues
- Passion authentique pour la gastronomie
- Connaissance du français et de l'italien
- Permis de conduire
- Disponibilité pour travailler en horaires coupés (service du midi et du soir)

Jours de congé

Lundi

Mardi

Salaire

À définir selon l'expérience et le profil.

Candidature

Veillez envoyer votre CV et lettre de motivation à :

 info@aubergedelacroixblanche.ch

À l'attention du Chef Enzo Buffarini