



Recherche Sous-Chef(fe) de Cuisine

Niché sur la colline de Puidoux, au cœur d'un écrin de nature, Crêt-Bérard recherche sous-chef(fe) de cuisine pour écrire une histoire passionnante à la hauteur de la spiritualité de ce lieu incontournable.

Votre profil : Personne passionnée de la cuisine, qui a l'amour du goût et le sens du détail. Ici tout est fait Maison de l'entrée au dessert, servis sous forme de buffet pour nos hôtes, en menu sur assiette pour nos mariages et nos gros événements. Nous recherchons une personne aux bases solides sur l'entretien de la cuisine et la gestion d'équipe, quelqu'un d'ambitieux qui ne craint pas de sortir des sentiers battus, une âme haute en couleur pour rejoindre notre équipe ou l'esprit de partage, la bonne humeur et le soutien sont les bases et le fil conducteur de notre travail.

Poste évolutif vers un poste à responsabilité.

Contrat CDI dès que possible.

Vos avantages

- Un cadre de travail hors du commun avec un concept unique en Romandie.
- Parking gratuit à disposition.
- La possibilité de se restaurer sur place (entrée, plat et dessert) pour CHF 6.00.
- 35 jours de vacances et 10 jours fériés.

Votre profil

- Compétences culinaires (création, élaboration, connaissance des produits)
- Capacité de diriger une équipe
- Connaissance des règles d'hygiène
- Formation professionnelle et expériences professionnelles de 2 à 5 ans minimum.
- Communication professionnelle en français.
- Véhiculé.
- Permis de travail valable en Suisse.
- Sens du contact et esprit d'équipe.
- Polyvalent, organisé, autonome et ponctuel.
- Facilité d'adaptation à la diversité des clients.

Candidature à envoyer par email à l'adresse **antoine.bibet@gmail.com**

Réponse uniquement aux candidatures correspondant au profil.