



Les Bains de Lavey SA propose une trilogie « bien-être, détente et santé » avec une touche toute particulière favorisant l'émotion et l'évasion. Les Bains de Lavey SA misent sur la satisfaction totale du client grâce à ses différentes prestations avec les Bains 36°, l'espace Wellness, ainsi qu'avec son hôtel et restaurants. Ceci dans un environnement irréprochable au niveau de l'hygiène, de la qualité des services et de la sécurité

Afin de renforcer la brigade de cuisine de nos restaurants, nous recherchons :

Un(e) cuisinier(ère) polyvalent(e) à 100%

Votre mission

- Préparation de la mise en place.
- Assurer le service des différentes parties en collaboration avec le chef et la brigade de cuisine (froid, chaud, pizza, dessert, plonge)
- Remplacer le casseroier durant son absence
- Gestion des marchandises et des stocks du point de vente
- Respect des prescriptions internes en matière de normes HACCP

Votre profil

- Vous êtes disponible pour travailler la semaine et le week-end, en horaires coupés
- Vous avez quelques années d'expérience dans un poste similaire.
- Vous maîtrisez le français.
- Vous savez faire preuve de polyvalence et appréciez le travail avec un rythme soutenu.

Date d'entrée en fonction : de suite.

Personne de contact : M. Paul Mélois, Directeur RH, 024 486 15 66.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, photo et certificats) par e-mail à emploi@bains-lavey.ch.