



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

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

Un(e) cuisinier(ère) à 100%

Votre mission

- Production des mets et mise en place du service
- Dressage des buffets froids en s'assurant de la qualité de l'aspect visuel
- Anticiper et assurer le rapide réapprovisionnement des buffets froids et chaud durant le service
- Service au grill ; prises des commandes, préparation des cuissons des différents mets proposés à la clientèle viandes et poissons : être à l'écoute de la clientèle, savoir conseiller si besoin. Rester courtois et poli
- Garantir un service « premium » auprès de notre clientèle
- S'assurer de la satisfaction permanente du client et d'un accueil irréprochable
- Respecter les directives et prescriptions internes et légales en matière d'hygiène (HACCP)

Votre profil

- Expérience souhaitée en tant que cuisinier confirmé, dans un établissement de même catégorie et dans la restauration traditionnelle ou de buffet
- Connaissances approfondies des règles et des techniques de cuisine
- Maîtrise parfaite du Français
- Bonne connaissance des règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité
- Vous savez faire preuve de polyvalence et apprécié le travail avec un rythme soutenu.

Date d'entrée en fonction : de suite.

Personne de contact : M. Nicolas Devenoge, 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.