

MIROIR D'ARGENTINE

CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE (H/F) 100 % - CDD

Mai à Octobre 2021

Introduction

Au cœur de l'alpage de Solalex, sur les hauts de la commune de Bex, se trouve comme protégé par le magnifique cirque de montagne, le restaurant du Miroir d'Argentine. Mais vous ne trouverez point de spécialité d'Amérique du Sud, l'Argentine faisant référence aux reflets d'argent de la paroi de la montagne qui parait si lisse qu'on l'appela Miroir d'Argentine. La cuisine proposée met à l'honneur un terroir, celui qui nous entoure, en prenant le temps, toujours de saison, souvent simplement, parfois revisité, à chaque fois avec passion. La bel fait maison.

Nous sommes ouverts du mercredi au dimanche de mai à novembre, fermé en hiver.

La brigade est composé comme suit : Un chef, un second, un chef de partie cuisine, un chef de partie pâtisserie, un commis et un aide de cuisine-plongeur.

Missions

En collaboration avec le chef et le second:

- Mise en place et contrôle des stocks du poste pâtisserie
- Gestion des stocks et des commandes de la pâtisserie
- Création de la carte des desserts du restaurant
- Préparation des mets
- Entretien et maintenir son poste de travail propre

Profil recherché

- Au bénéfice d'une formation ainsi que de quelques années d'expérience dans une cuisine
- Dynamique et résistant au stress
- Bonne connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.
- Personne passionné par votre métier
- Les candidatures de jeunes diplômés sont les bienvenues

Vos avantages

- Un cadre travail unique
- Un salaire attractif
- Des horaires de travail continue
- Deux jours de congés consécutifs par semaine

Contact

Restaurant Miroir d'Argentine

Loin des Méchants SA

Solalex

1882 Gryon

Monsieur Martin Deburaux

+41 (0)24 498 14 46

info@miroir-solalex.ch

www.miroir-solalex.ch