

CHEF DE PARTIE (H/F) 100 % CDI dès le 14 décembre 2023

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. Label fait maison. 13 au G&M. Au 1er et 2ème étages du Miroir d'Argentine se trouvent 8 chambres d'hôtels, totalement rénovées en 2022 et toutes décorées différemment avec chacune sa salle de bain avec douche .

Nous sommes ouverts tous les jours, 10 mois par année (fermé de mi-novembre à mi-décembre et au mois d'avril), il est accessible en voiture en été et en motoneige en hiver.

Missions

En collaboration avec le chef et le second:

- Mise en place et contrôle des stocks du poste entremétier garde-manger
- Préparation des mets
- Entretenir 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 Route de Solalex 148 1882 Gryon Martin Deburaux +41 (0)24 498 14 46 info@miroir-solalex.ch www.miroir-solalex.ch