

OFFRE D'EMPLOI CHEF·FE DE CUISINE

À L'Entrepôt, centre d'escalade et de loisirs, l'esprit d'équipe et la bonne humeur sont au cœur de notre quotidien. Notre restaurant vient prolonger l'expérience des visiteurs en leur proposant une cuisine maison, locale, inventive et généreuse, élaborée à partir de produits frais. Rejoins-nous pour faire vivre une aventure culinaire aussi chaleureuse qu'authentique.

TES MISSIONS

- Gérer la cuisine dans son ensemble, en veillant à l'hygiène et à la qualité
- Participer à la vie quotidienne de la cuisine, y compris à la plonge et au nettoyage
- Être garant·e du respect des normes d'hygiène et des processus
- Suivre les stocks, passer les commandes et valider les factures fournisseurs
- Imaginer et chiffrer des cartes de saison, créatives et faites maison
- Encadrer une petite équipe dans une ambiance conviviale et bienveillante
- Effectuer les plannings du personnel de la cuisine

TON PROFIL

- CFC de Cuisinier·ère ou formation équivalente
- Expérience préalable en qualité de Cuisinier·ère
- Créatif·ve, organisé·e et tourné·e vers le travail en équipe.
- Engagé·e pour une cuisine maison à base de produits frais, locaux et de saison
- Garde son calme même dans le rush, avec un bon sens des priorités

CADRE DE TRAVAIL

- Contrat de durée indéterminée
- Entrée en fonction le 1er septembre ou à convenir
- Un environnement de travail dynamique et accueillant
- Avantages attractifs



PRÊT·E À RÉGALER NOS VISITEURS ?

Envoie-nous ta candidature à job@ubic-group.ch.
En cas de question, merci de contacter Marie
au 079 241 19 65. On se réjouit de te lire !

FAIS-NOUS SALIVER DÈS LA PREMIÈRE IMPRESSION

En nous envoyant ta candidature, propose-nous
une recette que tu imagines parfaitement
sur la carte de notre restaurant !