

Molésion cherchent pour renforcer ses équipes

CHEF(FE) DE CUISINE EN CDI (F/H) À 100%

À PROPOS DE NOUS

Établissement unique situé à Molésion, combinant un restaurant chaleureux et une auberge accueillante, ayant pour but d'offrir une expérience mémorable à nos clients, qu'ils soient de passage ou en quête d'un bon repas. Destination en pleine croissance, nous recherchons une personnalité dynamique et passionnée.

MISSIONS

- Élaborer des menus adaptés aux attentes de la clientèle, en mettant en valeur des produits locaux et de saison.
- Superviser la préparation des plats tout en garantissant une qualité constante.
- Gérer et former l'équipe de cuisine, en veillant à la cohésion et à la motivation.
- Assurer la gestion des stocks, les commandes marchandises et le respect des coûts.
- Maintenir un haut niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes en vigueur.
- Collaborer avec le gérant pour planifier des événements ou menus spéciaux.

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience confirmée en tant que chef de cuisine ou sous-chef indispensable.
- Passion pour la gastronomie et créativité culinaire.
- Capacité de gérer une équipe dans un environnement dynamique.
- Bonne maîtrise des techniques culinaires et des normes HACCP.
- Autonomie, organisation et capacité à travailler sous pression.
- Connaissances de la région et de la gastronomie locale, un atout.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Un cadre de travail agréable au cœur des Préalpes fribourgeoises.
- La possibilité de développer une cuisine identitaire.
- Un environnement stimulant avec une clientèle variée et internationale.
- Une gestion simplifiée pour le suivi des collaborateurs et un accompagnement pour les relations avec les partenaires et fournisseurs.

Si vous êtes intéressé(e) à relever ce défi passionnant et à contribuer à la réussite de notre établissement, envoyez votre CV et lettre de motivation à emploi@moleson.ch.

Renseignements pour le poste au **+41 78 231 27 72** (Le Gérant de l'établissement).

