

Molésion cherche pour renforcer ses équipes

CUISINIERS (F/H)

SAISON ÉTÉ 2025

(DÈS AVRIL JUSQU'À NOVEMBRE)

Les restaurants de Molésion recrutent pour la saison estivale ! Rejoignez une équipe passionnée au coeur des montagnes et contribuez à offrir une expérience culinaire exceptionnelle.

VOS RESPONSABILITÉS

- Assurer la qualité du travail en cuisine et garantir la satisfaction des clients
- Respecter les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
- S'adapter à la cuisine traditionnelle locale, en mettant en avant les produits du terroir
- Être polyvalent et participer à l'entretien général des locaux
- Travailler en équipe dans une ambiance conviviale et professionnelle

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplômé(e) d'un CFC, CAP ou BEP en cuisine ou avec une expérience dans le domaine
- Vous êtes rigoureux(se), rapide et faites preuve de professionnalisme dans l'exécution de vos tâches
- Passionné(e) par la cuisine, vous avez à cœur d'offrir des plats de qualité

CE QUE NOUS VOUS OFFRONS

- Des horaires attractifs, incluant plusieurs soirées libres en semaine
- Un cadre de travail exceptionnel, en pleine nature, avec une vue imprenable sur les montagnes
- Logement possible à proximité du lieu de travail

Vous êtes intéressé(e) ? Envoyez dès maintenant votre CV et lettre de motivation à **emploi@moleson.ch**.

