



Cuisinier confirmé H/F avec CFC - à temps plein – annualisé

(peut être réparti en plusieurs temps partiels)

Notre hôtel et centre de séminaires, comprenant une centaine de lits et devant servir jusqu'à 300 couverts recherche la perle rare qui saura s'adapter à une équipe dynamique et motivée.

Afin d'épauler l'équipe de cuisine et son chef, nous recherchons une personne passionnée par son métier, souhaitant mettre ses talents et son savoir-faire au service de notre clientèle. La personne sera amenée à se déplacer quelques semaines par année chez notre partenaire à Tramelan pour la préparation des repas de midi et la boulangerie du matin.

Envie de relever un nouveau challenge ? Vous êtes la personne que nous attendons !

Votre mission

- Effectuer la mise en place et la production cuisine sous les directives d'un chef
- Remplacer le chef de cuisine lors d'absences
- Gérer la finition, le dressage et l'envoi des plats
- Appliquer les normes HACCP
- Préparation et envoi des mets pour les banquets (mariage principalement) sur notre site de la Haute grange de Bellelay
- Confectionner de la petite boulangerie pour notre site de Tramelan

Votre profil

- Vous êtes au bénéfice d'une expérience de 2 ans minimum en qualité de cuisinier/ière (connaissance en boulangerie nécessaire)
- Vous êtes autonome et créatif (mets végétariens et régimes alimentaires sont dans vos cordes)
- Vous êtes habitué à une clientèle exigeante
- Vous êtes motivé, soigné, disponible et responsable
- Vous êtes d'excellente présentation, jovial et souriant
- Vous êtes mobile et avez un véhicule
- Vous parlez le français (l'allemand ou l'anglais serait un plus mais pas nécessaire)

Nous vous proposons

- Un travail varié
- Un horaire régulier dans l'ensemble, établi selon le plan connu à l'avance, non conventionnel à la branche (peu de travail le soir)
- Les moyens de concilier travail et vie de famille ou loisirs
- Une équipe sympathique et ouverte
- Un salaire conforme à la CCNT et à votre expérience
- La possibilité de développer notre cuisine « à la carte »
- Une hiérarchie ouverte à de nouvelles propositions

Entrée en fonction

- Début février 2019 ou à convenir

Votre profil correspond en tout point à l'énoncé ? Nous attendons avec impatience votre dossier de candidature complet, par mail à, Mme Jeanguenin, ressources humaines :

admin@centredesornetan.ch

Cette annonce s'adresse indistinctement aux femmes et aux hommes.

Sornetan, le 20 décembre 2018