

CHALET CHEF Saison d'hiver 2021-2022

Le Chardon Mountain Lodges est une structure familiale gérant depuis trois décennies 4 chalets de luxe en résidence hôtelière sur Val d'Isère. Créateur de souvenirs, nous cherchons au quotidien à délivrer un service personnalisé et inoubliable.

Nous recrutons des Chefs pour nos 4 Chalets : Bergerie, Mistral, Lafitenia et un chef et un sous-chef pour notre chalet phare Chardon. Vous aurez l'entière responsabilité du service de restauration dans votre chalet alloué. Nous recherchons des personnes qui peuvent démontrer une solide expérience et créativité pour concevoir et fournir un service de restauration de chalet de luxe 5 *

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Conception du menu avec une attention particulière aux budgets
- Achats, commande en ligne des produits, visite de fournisseurs locaux
- Contrôle et gestion des stocks dans votre cuisine
- Préparez et servez le petit déjeuner, collation de l'après-midi, canapés, repas du soir de cinq plats, petits fours etc...
- Répondre aux besoins des enfants et des nounous (y compris les déjeuners et gouters pour enfants si besoin)
- Planifier et préparer les repas du personnel
- Répondre aux besoins alimentaires spéciaux et aux allergies des clients
- Répondre aux occasions spéciales et demandes exceptionnelles des invités
- Flexibilité pour les changements de dernière minute selon les exigences des clients
- Responsable de l'hygiène alimentaire, la santé et la sécurité générales dans la cuisine et les salles à manger
- Maintenir la cuisine propre et présentable et respecter les règles sanitaires du réfrigérateur et du congélateur
- Aider à l'entretien des équipements de cuisine
- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe du chalet, en particulier le Manager Chalet
- Ouvrir et fermer le chalet selon les normes de l'entreprise.

COMPÉTENCES ET EXPÉRIENCE REQUISES

- Qualification reconnue dans la restauration
- Expérience de travail dans une cuisine raffinée
- Expérience de différentes cuisines internationales
- Expérience dans la gestion de votre propre cuisine
- Bonnes compétences interpersonnelles
- Excellentes compétences en gestion du temps et en organisation
- **Anglais courant exigé**, Français conversationnelle (de préférence)

PROFIL DU CANDIDAT

- Attitude positive, flexible et adaptable
- Très professionnel avec des compétences de service 5 étoiles
- Auto-motivé, proactif et énergique
- Attention aux détails
- Sens d'équipe et la volonté d'aider dans d'autres zones du chalet si nécessaire
- Désir de faire plaisir et d'être fier de leurs plats gastronomiques
-

NOTRE FORFAIT SALARIAL COMPREND :

- Un environnement de travail gratifiant dans un cadre de chalets de luxe à Val d'Isère
- Salaire compétitif
- Contrat saisonnier pour la période d'hiver 2021-2022 : 6 mois
- Logement
- Repas : petit déjeuner et dîner inclus
- Horaires de travail flexibles
- Location gratuite de ski et chaussures
- Forfait de ski
- Uniforme

CONDITIONS D'EXERCICE :

- Passeport européen ou le droit de travailler en France.