

Nous recherchons au plus vite, un :

## Chef de Cuisine (H/F)

### Missions :

- Gestion et organisation du processus de production culinaire.
- Encadrement de la brigade de cuisiniers.
- Création de nouveaux plats et gestion des stocks.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

### Profil :

- Talent culinaire confirmé.
- Maîtrise du chaud et du froid.
- Meneur d'équipe
- Organisateur et gestionnaire.
- Créativité et curiosité.

### Qualifications :

- Diplôme : CFC cuisine
- Expérience significative en cuisine

Si vous êtes intéressé(e) à relever ce défi passionnant et à contribuer à la réussite de notre établissement, envoyer votre CV et lettre de motivation à :

[direction@restaurant-cl.ch](mailto:direction@restaurant-cl.ch) / Contact : Olivier Babey +41 79 213 96 44