

Nous recrutons un cuisinier (H/F) en CDI !

Rejoignez l'équipe du restaurant d'entreprise, à Flaine. Nous vous offrons :

- Un cadre exceptionnel : Flaine station arty et moderne
- Un poste stable et sécurisé.
- Une équipe conviviale et bienveillante.
- Des horaires en journée : 6h30 – 16h en hiver, 7h – 15h30 en inter saison.

Profil recherché :

- Expérience confirmée en cuisine, idéalement dans un environnement similaire.
- Travail en équipe et adaptation aux saisons
- Connaissance des normes HACCP.
- Autonomie, rigueur et sens de l'organisation.
- Passion pour la cuisine et créativité culinaire.

Vos missions :

- Préparer des plats délicieux pour nos salariés.
- Assurer la qualité et la présentation des plats.
- Participer à l'élaboration des menus.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les stocks et les commande

Engagement environnemental :

- Utilisation de produits locaux et de saison.
- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Techniques de cuisson économes en énergie.
- Gestion des déchets.



Pour postuler : envoyez votre CV et lettre de motivation à gmd.rh@compagniedesalpes.fr (objet « cuisinier »).

Poste à pourvoir : à déterminer.

Rejoignez-nous pour une aventure culinaire au cœur du Grand Massif

