

Situé à Villars-sur-Ollon, le Villars Alpine Resort est un lieu unique aspirant à challenger l'hôtellerie traditionnelle. L'emblématique Villars Palace accueille la clientèle dans une atmosphère chaleureuse et conviviale grâce à un service attentionné et personnalisé.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un/e:

CHEF DE PRODUCTION (H/F)

Date d'entrée en fonction : août 2025

Type de contrat : CDI

Missions principales

- Rend compte directement au Sous-Chef Exécutif.
- Collabore étroitement avec le Chef de Cuisine Banquets.
- Supervise l'arrivée quotidien des marchandises.
- Contrôle la conformité des produits réceptionnés selon les normes H.A.C.C.P. et assure le respect des standards de qualité et d'hygiène par les équipes.
- Veille à la bonne rotation des stocks et à leur rangement optimal.
- Gère la production des banquets selon les standards du Villars Palace.
- Organise les mises en place génériques nécessaires à la production centrale.
- S'assure de la qualité, de la constance et de la présentation des mets.
- Supervise la cuisine dédiée au Room Service.
- Coordonne les activités de la cuisine de production / centrale.
- Encadrement et Formation des équipes
- Élaboration des plannings de travail hebdomadaires.
- Contrôle les horaires, les présences et la gestion des heures supplémentaires.
- Assure une planification en accord avec les besoins opérationnels.
- Tient à jour les fiches techniques et recettes de base de l'hôtel.
- Garantit l'uniformité des préparations culinaires dans tous les points de vente.
- Contrôle Qualité et Hygiène

Profil recherché

- Ecole Hôtelière, diplôme en arts culinaires ou titre jugé équivalent
- Expérience préalable en tant que Chef de Production ou dans un poste similaire (3 ans initialement), de préférence dans un établissement haut de gamme (4* ou 5*)
- Excellentes compétences en gestion du personnel et en communication.
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et changeant.
- Excellentes connaissances des techniques culinaires et des tendances gastronomiques actuelles.
- Certification en sécurité alimentaire est un plus.
- Maîtrise écrite et orale du français et de l'anglais, langue supplémentaire un atout
- Personnalité courtoise, avenante, et orientée clients

Nous vous offrons

- Contrat à temps plein CDD de 43.50 heures par semaine.
- Un poste de travail dans un cadre exceptionnel en face des dents du Midi.
- Repas du personnel offert.
- Uniforme fourni et blanchi.
- Parking employé sécurisé.
- Logements du personnel en très bon état.
- Formations linguistiques.
- Accompagnements dans les démarches administratives.
- Et bien plus encore....

Si vous êtes vous être intéressé/e à relever un nouveau challenge, rejoignez-nous en transmettant votre candidature sans attendre. Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet avec photo par email à :

RH@VAR.CH