

Situé à Villars-sur-Ollon, le Villars Alpine Resort est un lieu unique aspirant à challenger l'hôtellerie traditionnelle. L'emblématique Villars Palace, le Chalet RoyAlp Hotel & , le Victoria Hotel & Residence ainsi que le Villars Lodge accueillent la clientèle dans une atmosphère chaleureuse, conviviale grâce à un service attentionné et personnalisé.

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

SOUS-CHEF EXECUTIF (H/F)

Date d'entrée en fonction : dès que possible

Type de contrat : CDI

Mission principale

- Assister le Chef Exécutif dans la supervision quotidienne de toutes les opérations en cuisine, y compris la préparation des aliments, la coordination des équipes, et le maintien des normes de qualité et d'hygiène.
- Encadrer et former le personnel de cuisine, en veillant à ce que chaque membre de l'équipe atteigne son plein potentiel
- Organiser les horaires de travail et assurer une communication efficace au sein de l'équipe.
- Collaborer avec le Chef Exécutif et la Direction pour élaborer des menus innovants et saisonniers. Participer à la conception de plats créatifs tout en tenant compte des préférences des clients et des tendances du marché.
- Aider à contrôler les coûts des denrées alimentaires en supervisant les inventaires, en minimisant le gaspillage et en maximisant l'utilisation efficace des produits.
- S'assurer que toutes les activités en cuisine respectent les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène, en garantissant le respect des réglementations locales et internationales.
- Travailler en étroite collaboration avec d'autres départements, notamment la salle à manger et l'événementiel, pour garantir une expérience client exceptionnelle et cohérente.
- Représenter et remplacer le Chef Exécutif en son absence lors de réunions ou de rendez-vous professionnel.

Profil recherché

- Ecole Hôtelière, diplôme en arts culinaires ou titre jugé équivalent
- Expérience préalable en tant que Sous-Chef ou dans un poste similaire, de préférence dans un établissement haut de gamme (4* ou 5*)
- Excellentes compétences en gestion du personnel et en communication.
- Capacité à travailler sous pression 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

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 :