

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, conviviale grâce à un service attentionné et personnalisé.

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

CHEF DE PARTIE 100% (H/F) - VILLARS PALACE

Date d'entrée en fonction : Début décembre

Type de contrat : CDD jusqu'à fin mars 26

Missions principales

- Réaliser les spécialités conformément aux recettes de chaque plat figurant sur le menu.
- Assurer une préparation impeccable, une qualité et une présentation attrayante de notre cuisine, conformément à nos normes de qualité élevées.
- Collaborer avec le chef de cuisine en matière de gestion, de stockage et de commande.
- S'assurer en permanence du respect total de l'hygiène des normes en vigueur (HACCP), ainsi que du bon entretien des locaux.

Profil recherché

- Formation de type école hôtelière ou équivalente (CFC, BEP, CAP, BTS, Bac Pro hôtellerie-restauration)
- Expérience professionnelle de plusieurs années dans la restauration/hôtellerie étoilée et passionné de cuisine
- Excellentes connaissances des bases de la cuisine
- Langues : Bonne maîtrise orale du français et de l'italien
- Dynamique, organisé/e, autonome, créatif/ve, sens du détail, résistant/e au stress
- Grande disponibilité et flexibilité dans les horaires, surtout en haute saison

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 :