

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 & Spa, 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:

## CHEF DE PARTIE PÂTISSIER (H/F)

Date d'entrée en fonction : Début décembre

Type de contrat : CDD jusqu'à fin mars 26

### Mission principale

- Mise en place du service.
- Réalisation des recettes de base (crèmes, pain, différentes pâtes, sauces, coulis ...).
- Réaliser des desserts classiques, plus élaborés, et entremets.
- Dresser des desserts et les transmettre au personnel de salle pour le service.
- Collaborer avec d'autres départements pour assurer une coordination efficace des opérations, notamment en matière de service à la clientèle et de gestion des événements.
- 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 de luxe et passionné de pâtisserie
- Excellentes connaissances des bases de la pâtisserie et de la cuisine
- Solides compétences techniques en pâtisserie, y compris la maîtrise des techniques de décoration et de présentation.
- Langues : Bonne maîtrise orale du français et de l'anglais, toute autre langue sera appréciée.
- Dynamique, organisé/e, autonome, créatif/ve, sens du détail, résistant/e au stress
- Capacité à travailler efficacement sous pression dans un environnement rapide et exigeant.

*Si vous êtes 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 :*