

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 ADJOINT 1913 (H/F)

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Type de contrat : CDI

Missions principales

- Répond directement au chef exécutif
- Concevoir des menus saisonniers créatifs, en tenant compte des préférences des clients et des tendances gastronomiques actuelles avec le Chef Executif
- Superviser et diriger le personnel de cuisine pour garantir une coordination efficace et une exécution impeccable des plats.
- Assurer la gestion des coûts des aliments et des boissons en contrôlant les inventaires, en maximisant l'utilisation des matières premières et en minimisant le gaspillage.
- Former et encadrer le personnel de cuisine pour garantir le respect des normes de sécurité alimentaire, d'hygiène et de qualité.
- Collaborer avec d'autres départements, notamment le service, pour garantir une expérience client exceptionnelle et cohérente.
- Maintenir un environnement de travail positif et motivant en encourageant le développement professionnel et la collaboration au sein de l'équipe.
- Gère le food cost sous la supervision du chef exécutif

Profil recherché

- Expérience préalable en tant que Chef de Cuisine ou dans un poste similaire, de préférence dans un établissement gastronomique haut de gamme ou un hôtel de luxe.
- Solide connaissance des techniques culinaires, des tendances gastronomiques et des normes de qualité.
- Capacité démontrée à diriger et à motiver une équipe, avec d'excellentes compétences en communication et en gestion.
- Souci du détail et capacité à maintenir des normes élevées de propreté, d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Diplôme en arts culinaires ou formation équivalente jugée équivalente
- Flexibilité horaire et disponibilité pour travailler les soirs, les week-ends et les jours fériés selon les besoins opérationnels.
- Français, italien et anglais

Nous vous offrons

- Contrat à temps plein CDI 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 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 :

RH@VAR.CH