



Madeleine
Traiteur

Chef(fe) de cuisine - Service Traiteur 80 - 100%

Vos missions principales

- Élaborer des menus et propositions culinaires mettant en valeur les produits de saison et du terroir
- Organiser, coordonner et superviser la production quotidienne ainsi que les événements traiteur
- Encadrer, motiver et accompagner l'équipe de cuisine dans un esprit de collaboration et de bienveillance
- Assurer le respect des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité
- Gérer les commandes, les stocks et les coûts de production de manière efficace
- Participer activement à l'innovation et au développement de nouvelles offres

Votre profil

- Formation professionnelle en cuisine (CFC ou équivalent)
- Expérience confirmée en cuisine, idéalement dans la restauration, l'événementiel ou le secteur traiteur
- Sens de l'organisation et capacité à gérer plusieurs projets simultanément
- Esprit d'initiative, autonomie et leadership naturel
- Passion pour les produits de qualité et la créativité culinaire
- Flexibilité et disponibilité selon les besoins liés aux événements.

Informations pratiques

Lieu de travail : Courtelary

Contrat : CDI 80-100%

Entrée en fonction : De suite ou à convenir

Salaire : selon expérience et qualifications



CV et lettre de motivation à

info@madeleine-traiteur.ch



Pour toute question

032 944 14 76

Envie de rejoindre l'aventure ?