

Afin de compléter notre équipe, nous cherchons rapidement ou à convenir un(e)

CUISINIER/ERE EN DIÉTÉTIQUE

(100%)

PROFIL

- CFC de cuisinier idéalement en diététique ou formation équivalente
- Au bénéfice d'une bonne expérience en tant que cuisinier
- Respect des règles HACCP
- Allemand ou français avec bonnes connaissances de l'autre langue ou désir de l'apprendre
- Polyvalence, capacité d'organisation, rigueur dans le respect des procédures de travail, sens du détail, bonne gestion du stress
- Vous êtes dynamique, motivé-e et prêt-e à vous investir sur le long terme
- Désir de travailler en équipe selon les quatre valeurs de la Leukerbad Clinic : Professionnalisme, engagement, empathie, compétence

MISSIONS

- Production culinaire
- Application des normes d'hygiène et de sécurité
- Participation active aux réunions d'équipe
- Préparation de boissons et d'apéritifs
- Suivi des directives du chef de cuisine et/ ou du responsable de salle

NOUS OFFRONS

- Travail diversifié en collaboration avec une équipe interdisciplinaire dynamique et engagée
- Clinique attractive tournée vers l'avenir avec une réputation établie (60 ans d'activité)
- Infrastructure moderne grâce aux récentes rénovations
- Possibilités de logement et de restauration sur place
- Nombreuses possibilités d'activités sportives dans une station de ski et de montagnes avec des bains thermaux

Avons-nous suscité votre intérêt ? Dans ce cas, nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet.

Leukerbad Clinic

Madame Denise Schmidhauser

d.schmidhauser@leukerbadclinic.ch

Directrice infrastructure et hôtellerie

+41 27 472 51 70