

Publié le 07/03/2025 à 14:32



CHEF DE CUISINE – RESTAURANT TRADITIONNEL ET FAMILIAL H/F

VICNAO

Référence de l'offre : MDE-250307-2496

DESCRIPTION DU POSTE :

Nous ouvrons un restaurant traditionnel et familial au cœur d'un village touristique, à la frontière entre la Savoie et l'Isère, et nous recherchons notre **Chef de Cuisine H/F** pour offrir une expérience authentique à nos clients.

Profil recherché :

- Passionné(e) par la cuisine traditionnelle et de terroir
- À l'aise avec la mise en valeur des produits locaux et de saison
- Expérience en retour de chasse appréciée
- Expérience en traiteur souhaitée
- Capable de gérer une équipe dynamique et conviviale
- Créatif(ve), organisé(e) et rigoureux(se)

Missions :

- Élaborer une carte authentique et généreuse
- Travailler avec des producteurs locaux
- Mettre en valeur le gibier et les spécialités montagnardes
- Assurer la gestion de la cuisine (stocks, commandes, hygiène)
- Encadrer une petite équipe en cuisine

Nous offrons un cadre de travail chaleureux, une clientèle touristique et locale, et l'opportunité de participer activement à l'identité culinaire du restaurant.

- Poste en CDI – Rémunération selon expérience

Si vous êtes passionné(e) par la cuisine de tradition et souhaitez rejoindre une aventure gastronomique locale, envoyez-nous votre candidature

À très bientôt en cuisine !

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée :
- Temps de travail : Temps plein
- Salaire brut : selon profil

1/2



- Lieu de poste : Saint-Christophe-la-Grotte

Avantages :

MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

