

CHEF-FE

CUISINE

Nous cherchons:

Un membre clé pour notre établissement, avec l'opportunité de travailler avec des produits locaux de saison, de participer à l'élaboration de plats innovants et de contribuer à notre atmosphère jeune et dynamique.

Responsabilités:

- Gestion quotidienne de la cuisine, y compris la planification des menus et la préparation des plats
- Supervision de l'équipe de cuisine et collaboration étroite avec les autres collaborateurs
- Création de plats innovants en accord avec notre concept de brasserie moderne
- Adaptation et développement du concept culinaire en collaboration avec l'équipe
- Réponse aux demandes spontanées d'apéritifs et autres événements

- Expérience confirmée dans un poste similaire
- Passion pour la cuisine locale, saisonnière et créative
- Capacité à travailler sous pression en maintenant des normes élevées en matière de qualité et de service
- Excellentes compétences en gestion d'équipe et en communication
- Sens de l'innovation et de la créativité



Les Halles Resto Bar
RUE DE LA PROMENADE 44, 1630 BULLE



CHEF-FE

CUISINE

Nous offrons:

- Un cadre de travail jeune et dynamique
- Un salaire compétitif conforme à la Convention Collective Nationale de Travail (CCNT)
- Des horaires de travail flexibles pour favoriser l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle
- Un environnement propice à l'épanouissement professionnel.

- Poste à responsabilité
- Salaire selon la CCNT
- Horaires de travail flexibles
- Permis de travail valable en Suisse obligatoire



Les Halles Resto Bar
RUE DE LA PROMENADE 44, 1630 BULLE

Si vous êtes passionné(e) par la cuisine et que vous recherchez une nouvelle opportunité dans un environnement stimulant, nous serions ravis de vous rencontrer. Merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation par mail en indiquant "Chef(fe) de Cuisine" dans l'objet du message.

ENVOIE TON CV ICI resto@leshalles1787.ch

