



Dans le cadre de notre expansion, nous recherchons :

Cuisinier à temps plein

VOTRE PROFIL

- **CFC de cuisinier obligatoire**
- Expérience d'au moins 5 ans dans un poste similaire
- Grande capacité d'innovation, créatif, doit être capable de proposer des nouvelles idées
- Intérêt pour la cuisine saine et les produits frais
- Expérience gastronomique
- Flexibilité et disponibilité
- Capacité d'adaptation aux changements
- Langues : Français
- Age : idéalement 25-35 ans

NOUS VOUS OFFRONS

- Un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et motivée
- Des possibilités d'évolution
- Pas de travail de nuit

ENTRÉE EN FONCTION : dès que possible (un atout)

Intéressé(e) ?

Etes-vous prêt à vous engager et à relever un nouveau challenge ? Dans ce cas, veuillez adresser votre dossier de candidature complet (CV, certificats) par courriel :

p.pourias@gillesdesplanches.ch

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondants aux critères énoncés.