

CUISINIER (F/H)

Lieu : Le Village de Noël, Place Scanavin à 1800 Vevey (Suisse)

Dates : 16 novembre 2026 au 4 janvier 2027 (selon planning et besoins)

Horaires continus : maximum 6 jours / 7 à raison de ~40-45 heures/semaine (selon planning et besoins)

Salaire brut : chf 25.-/heure

Type de service : Service à table : menu unique de type convivial, principalement sur réservation (fondue viande et fromage). Et offre apéritive (planchette, raclette, etc.)

Profil recherché :

- Être disponible pendant la période indiquée ci-dessus
- Expériences certifiées en cuisine
- CFC ou diplôme équivalent indispensable
- Parfaite communication orale et écrite en Français
- Orientation vers la satisfaction client
- Esprit d'équipe, flexibilité, polyvalence et sens des responsabilités
- Capacité à travailler en équipe et de manière autonome
- Dynamisme, sens de l'organisation et bonne résistance au stress
- Excellent sens du service, amabilité et bonne présentation
- Passion pour la gastronomie

Tâches principales :

- Assurer les mises-en-place de l'offre restauration globale
- Assurer le service de manière réactive et rapide en assurant la qualité
- Veiller à ce que l'offre nourriture du bar soit constamment approvisionnée et bien présentée
- Entretenir et nettoyer de manière continue les zones de travail
- Garantir le respect des normes HACCP
- Collaborer à la bonne gestion des stocks et des ressources
- Œuvrer activement au bon fonctionnement de la collaboration entre les différents postes de travail

Pour postuler, il est impératif de joindre votre CV ainsi qu'une lettre de motivation.

La manifestation ne dispose pas ni ne propose de solution de logement ou de stationnement.