



Pour renforcer notre équipe durant la saison d'hiver (décembre -avril), nous sommes activement à la recherche de notre futur (e)

## **Cuisinier.ère**

### **Description de l'établissement**

---

Ouvert en 1979, situé dans un cadre magnifique à 1800m d'altitude, le restaurant « Chez Caroline » et son « Yeti Bar » est situé au cœur des 4 Vallées ; profitant d'une accessibilité idéale au pied des pistes avec un accès direct, par télésiège, aux stations de Verbier, Veysonnaz et Nendaz.

Jouissant de 320 places au total (100 intérieur/220 extérieur), intégralement rénové en 2018, l'établissement propose une cuisine authentique aux saveurs locales et uniques. La carte des vins célèbre la région viticole du Valais, composée de plus de 25 encaveurs différents, ainsi qu'une multitude de cépage.

Sa clientèle peut également profiter du « Yeti Bar », un espace entièrement dédié à l'après-ski, offrant des mets « sur le pouce » pour les plus pressés au cours de la journée.

Convivialité et hospitalité sont au cœur de l'expérience, avec un service prévenant et attentionné.

### **Description du poste**

---

#### Nous vous proposons :

- Un horaire en continu majoritairement (8h par jour) et quelques jours en coupure (principalement durant les périodes de grandes affluences)
- 2 jours de congés par semaine / 1.5 jours en très haute saison
- Un poste dynamique dans un cadre de travail idyllique
- L'établissement est ouvert :
  - o en continu de 7h30 à 19h en semaine, ainsi que le soir jusqu'à 23h les vendredis et samedis
  - o en continu de 7h30 à 23h durant 12 jours entre Noël et Nouvel an, ainsi qu'une semaine en février
- D'offrir à nos clients une expérience exceptionnelle, mettant en avant une cuisine authentique.
- Des prestations salariales attractives

- Un contrat de travail à durée déterminée à 100% pour la saison d'hiver 2024/2025 (décembre à avril) avec un minimum de 650 heures de travail garanties pour la saison.
- Une possibilité de logement à Siviez durant la saison (selon disponibilités)

Vos principales responsabilités :

- Mise en place de la carte pour le service
- Envoi des plats (~500 couverts par jour en moyenne)
- Nettoyage et entretien de la cuisine
- Respect des standards de qualité et procédures en vigueur au sein de notre établissement, ainsi que des normes d'hygiène.

**Votre profil**

---

Vous êtes :

- Au bénéfice d'une expérience professionnelle de minimum 3 années dans un poste similaire.
- Résistance au stress durant les périodes de fortes affluences
- Sérieux (se), ponctuel (e) et dynamique avec un fort esprit d'équipe et un minimum de condition physique
- Très bonne communication, souriant (e), motivé (e) pour travailler en semaine comme les week-ends,

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et contribuer au succès de notre établissement, nous serions ravis de recevoir votre candidature par courriel :

**[info@hospinest.com](mailto:info@hospinest.com)**