

Chef de cuisine H/F

Offre n° **076SZFK**

Lieu : CHAMONIX MONT BLANC
Type de contrat : CDI
Nbr Heures hebdomadaires : 39h
Expérience : 2 ans

DESCRIPTIF DU POSTE

Le chef de cuisine :

- Est garant de la qualité des prestations servies aux clients
- Co-élabore avec le Responsable Restauration les offres restauration en cohérence avec le positionnement de l'hôtel (marché, concurrence...) - Sait innover et diversifier la prestation offerte aux clients
- Manage et motive l'équipe de cuisine pour offrir une prestation de qualité au client
- Est garant de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité alimentaire dans l'hôtel
- Est garant de l'application des procédures d'audits internes et externes

Mode de contact :

par mail à direction@alpinachamonix.com

