

Second / Seconde de cuisine H/F

Offre n° **078FHXZ**

Lieu : Chamonix
Type de contrat : 4 mois
Nbr Heures hebdomadaires : 41h
Expérience : 3 ans

DESCRIPTIF DU POSTE

Vos activités :

- Préparation des entrées et repas
- remplacement du chef lors de ses jours de repos
- entretien et nettoyage de la cuisine

Vous devez maîtriser les techniques de cuisson basse température, de mise sous vide... et savoir travailler des produits frais (poissons, légumes, viandes...)

Poste nourri / logé

Mode de contact :

Par mail à info@hotel-aiguilledumidi.com

