

## **Chef de partie Entremétier (m/f)**

nous sommes à la recherche d'un jeune cuisinier motivé  
avec un goût prononcé pour une cuisine créative  
autour de produits frais et de saison.

### **Tâches principales**

- Organiser, coordonner et contrôler le fonctionnement de votre partie
- Effectuer les différentes cuissons
- Commander, réceptionner et contrôler les marchandises fraîches selon les standards en vigueur
- Gérer les stocks
- Confectionner l'ensemble des préparations culinaires dévolues à sa spécialité/partie selon les standards en vigueur et les instructions du chef
- Former et superviser les apprentis et les commis sous ses ordres
- Gérer le rangement, le nettoyage et l'hygiène de son poste
- Contrôler les frigos et les marchandises
- Veilleur au bon déroulement du service
- Développer une connaissance parfaite de la carte

### **Compétences techniques**

- Excellentes connaissances en cuisine (découpe de légumes, assaisonnements, fonds...etc)
- Maîtriser les différents modes de cuisson
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP

### **Formation**

- CFC Cuisine

### **Qualités requises**

Organisé(e), Rigoureux(se), Flexible, Très bon sens relationnel, Travail d'équipe, Sens des responsabilités, Capacité d'adaptation, Réactif(ve), Gestion du stress, Ouverte(e) d'esprit

### **Profil**

- Age 23 -35
- Suisse ou en possession d'un permis valable
- Nationalité Européenne CE
- 3 à 5 ans d'expérience dans une fonction similaire
- Langue française

**Date d'entrée** : à convenir

Nous remercions les personnes intéressées et motivées  
de nous faire parvenir un dossier complet avec  
curriculum vitae, certificats et lettre de motivation  
par e-mail [r.muller@swissonline.ch](mailto:r.muller@swissonline.ch) ou courrier.

Restaurant du Club Nautique  
Place de la NavigationI  
1110 Morges  
[www.restaurant-cnm.ch](http://www.restaurant-cnm.ch)