



*Pour notre établissement au bord du Léman, nous sommes à la recherche d'un·e cuisinier·ère motivé·e avec un goût prononcé pour une cuisine créative autour de produits frais et de saison*

### Taches 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 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
- Veiller au bon déroulement du service
- Développer une connaissance parfaite de la carte

### Impératifs

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

### Qualités requises

Organisé·e, rigoureux·se, flexible, bon sens relationnel, aimant le travail d'équipe, ayant le sens des responsabilités et une bonne capacité d'adaptation, réactif·ve, bonne gestion du stress, ouvert·e d'esprit

### Profil

Suisse ou en possession d'un permis valable

3 à 5 ans d'expérience dans une fonction similaire

Langue française

Habitant dans la région La Côte / Lausanne (horaires coupés)

**Date d'entrée :** de suite ou à convenir

**Postulations :** [info@restaurant-cnm.ch](mailto:info@restaurant-cnm.ch)

*Seuls les dossiers complets seront traités (CV, lettre de motivation et certificats/diplômes)*