



## HOTEL MONT-BLANC

\*\*\*\*\*

CHAMONIX

### Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

### Hôtel Mont-Blanc\*\*\*\*\*

En été comme en hiver, l'Hôtel Mont-Blanc est l'adresse incontournable de la vallée de Chamonix. Chaque matin, l'hôtel offre le bonheur de se réveiller face au plus beau des sommets, le Mont Blanc. Après l'ivresse de l'altitude, il faut plonger dans la piscine extérieure chauffée tout au long de l'année à moins que l'on ne préfère se prélasser dans les 250m<sup>2</sup> du spa by Clarins. Dans son restaurant le Matafan, chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité.

---

<b>Intitulé du poste</b>	<b>Chef de partie Pâtisserie</b>
<b>Description du poste</b>	Afin de renforcer ses équipes pour la Saison d'été, l'hôtel Mont-Blanc 5***** à Chamonix recherche- (h/f): - Un(e) Chef de Partie Pâtisserie expérimenté(e). Contrat: 39 Heures par semaine. Poste à pourvoir dès que possible en contrat CDI (Etablissement ouvert toute l'année) ou CDD de 9 mois jusqu'à la fin de saison d'hiver selon expérience. Logement possible sous conditions.
<b>Missions</b>	Vous travaillerez au Restaurant "Le Matafan" au côté du Chef Mickey Bourdillat, dans une ambiance jeune et dynamique. Brasserie Chic Haut de Gamme reconnue comme l'une des Meilleures Tables de Chamonix.
<b>Profil</b>	<b>Expérience exigée à un poste similaire en Cuisine Gastronomique.</b>