

COMMIS DE CUISINE (H/F)

DESCRIPTIF DE L'OFFRE

L'hôtel Mont-Blanc***** à Chamonix recrute un(e) Commis de cuisine pour la saison d'été.

Vous travaillerez au restaurant "Le Matafan" tenu par le célèbre Chef, Mickey Bourdillat, dans une ambiance jeune et dynamique au sein d'un groupe (H8 Collection) en plein essor.

Brasserie chic haut de gamme reconnue comme l'une des meilleures tables de Chamonix.

Passionné(e) par la cuisine, vous serez au service de la qualité et de la satisfaction de notre clientèle. Vous participerez à la mise en place des services du midi et du soir, vous réaliserez les préparations nécessaires à la fabrication des plats, vous entretenez votre poste de cuisine.

Poste à pourvoir début juillet. Possibilité de logement.

Contrat : 39h par semaine. Possibilité de prolongation sur la saison d'hiver.

PROFIL RECHERCHÉ

Expérience exigée à un poste similaire en restaurant haut de gamme ou stage validé.

Formation en cuisine requise.

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ

L'hôtel Mont-Blanc, établissement de luxe 5 étoiles, fait partie du groupe H8 Collection.

20 chambres et 20 suites qui pour la majorité d'entre elles donnent la possibilité de se réveiller chaque matin face au plus beau des sommets, Le Mont-Blanc.

Situé au centre de la ville, Il est depuis 1849 une institution à Chamonix et a été entièrement rénové en 2013 par l'architecte d'intérieur Sybille de Margerie inspirée par la nature et l'environnement. Notre restaurant le Matafan et son Chef Mickey Bourdillat propose une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'oeil à la gastronomie locale. Notre Spa By Clarins de 250m2 est un havre de paix pour la détente avec sa piscine extérieure chauffée avec une vue imprenable sur le Mont Blanc. L'hôtel Mont-Blanc est sans conteste le plus bel établissement hôtelier de Chamonix. Une adresse mythique dans la vallée!