



## Offre d'emploi

Le Grand Hôtel du Lac est un établissement indépendant de 50 chambres doté de plusieurs salons pouvant accueillir de 10 à 120 personnes et d'un restaurant gastronomique, « Les Saisons » avec une étoile au Guide Michelin et 16/20 au Gault & Millau. Membre de Relais & Châteaux et de Swiss Deluxe Hotels, nous sommes à la recherche d'un nouveau talent :

### Fonction

CHEF DE PARTIE - DEMI-CHEF DE PARTIE (H/F)

#### Département :

CUISINE

#### Date d'entrée :

De suite

#### Type de contrat :

CDI - 100%

#### Tâches principales :

Assurer les mises en place du poste pour chacune des cartes  
Assurer le service de midi et du soir pour tous les points de vente (restaurant, room service, bar banquets)  
Supervision des commis, apprentis et stagiaires  
Nettoyage de la cuisine  
Contrôle de l'hygiène et de la marchandise selon les normes HACCP

#### Compétences requises :

Expérience minimum de 2 ans dans un établissement de luxe et gastronomique indispensable  
Excellentes connaissances des produits et des techniques  
Excellentes connaissances des normes d'hygiène HACCP  
Passion pour le métier, polyvalence, sens du détail et de la perfection.  
Excellente gestion du stress et résistance physique, esprit d'équipe.

#### Formation :

CFC Cuisinier ou équivalent  
BEP/CAP hôtellerie-restauration, spécialisation en cuisine

Nous vous offrons une activité enrichissante et diversifiée propice à un développement professionnel au sein d'un établissement de taille humaine privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Les personnes intéressées sont priées de bien vouloir nous envoyer un dossier au format pdf complet avec photo par email ou par courrier à l'attention de Madame Gabriela Kresta [carriere@ghdl.ch](mailto:carriere@ghdl.ch) (Nous répondrons uniquement aux candidatures correspondant au profil du poste).