

Grand hôtel du lac

VEVEY



CHEF DE PARTIE

#guidemichelin #gaultetmillau #grandestablenessuisse
#relaischateaux #swissdeluxe-hotels #ghdl1868

Une équipe à taille humaine, privilégiant l'épanouissement personnel,
le partage et l'entraide vous attend !

Tâches principales

- Mise en place du poste
- Service du midi et du soir
- Supervision des commis, apprentis et stagiaires
- Contrôle de l'hygiène et de la marchandise

Compétences requises

- Expérience de 2 ans dans un établissement de luxe
- Excellentes connaissances des produits, techniques, et normes HACCP

Formation

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

BÉNÉFICES

SOUTIEN LORS DE VOTRE INSTALLATION

REPAS OFFERT

HÔTELS PARTENAIRES

Swiss Deluxe Hotels et Relais & Châteaux

FRIENDS & FAMILY

Tarifs avantageux pour les chambres et la restauration

POUR POSTULER, ENVOYER VOTRE DOSSIER COMPLET À :

carriere@ghdl.ch

IMMERGEZ-VOUS DANS LE QUOTIDIEN DES EQUIPES



@TEAM_GHDL

Rue d'Italie 1
1800 Vevey
Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch

