



STAGE - CUISINE

Description de l'offre

- Vous serez chargé(e) de la préparation des ingrédients, y compris la découpe, le lavage, et la mise en place.
- Vous assisterez nos chefs dans la préparation des plats en suivant les recettes et les directives de la cuisine.
- Vous contribuerez à la présentation esthétique des plats avant leur service.
- Vous respecterez les normes d'hygiène alimentaire et veillerez à maintenir un environnement de travail sûr et propre.
- Vous travaillerez en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et de qualité.
- Profitez de cette opportunité pour poser des questions, apprendre de nouvelles compétences et améliorer vos connaissances en cuisine.

Profil recherché

Pour un stage, la motivation, l'attitude et la volonté d'apprendre sont souvent plus importantes que l'expérience préalable.

- Vous devez avoir une réelle passion pour la cuisine et l'envie d'apprendre.
- Vous devez être motivé(e) à contribuer activement à l'équipe de cuisine.
- La capacité à travailler en équipe est essentielle pour réussir dans ce poste.
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordial.
- Être ouvert(e) à apprendre différents aspects de la cuisine.

POSTULEZ !

*Vous souhaitez rejoindre le Grand Hôtel du Lac et contribuer à l'excellence de notre
Maison Relais & Châteaux ?*

*Nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation) en précisant le poste concerné ainsi
que votre disponibilité et votre date d'entrée possible à :*

*Gabriela Kresta
carriere@ghdl.ch*