



Nous recherchons un Cuisinier ou un Aide-cuisinier

(H/F) – Entrée en fonction le 21 septembre 2026 ou à convenir

Responsabilités

- Participer à la préparation et à l'envoi des plats
- Appliquer les recettes et standards de qualité définis
- Assurer la mise en place et l'organisation du poste de travail
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Gérer les stocks de votre poste et limiter le gaspillage
- Maintenir un espace de travail propre et organisé
- Travailler en collaboration avec le Chef et l'équipe de cuisine.

Profil recherché – Cuisinier

- Formation en cuisine avec CFC

Profil recherché – Aide-cuisinier

- Expérience confirmée
- Motivation, rigueur et sens de l'organisation
- Esprit d'équipe et bonne résistance au stress
- Rapidité d'exécution et souci du détail
- Flexibilité sur les horaires (services coupés, week-ends).

Ce que nous offrons

- Un environnement de travail professionnel et convivial
- Une équipe soudée et passionnée
- Le travail de produits frais et de saison
- Une cuisine respectueuse des matières premières
- Horaires organisés et planifiés à l'avance
- Stabilité de l'emploi sur le long terme

Vous pouvez nous envoyer votre candidature (CV + lettre de motivation) directement par e-mail à info@lechevreuil.ch ou par courrier postal.

Nous ne répondrons pas aux candidatures dont le profil ne correspond pas aux exigences spécifiques du poste.