

Cuisinier H/F



HOTEL LA VALLÉE NOBLE ☆☆☆ (68)

Description du poste

Détails de l'emploi :

Type d'emploi : CDD, Temps plein

Durée du contrat : 3 mois

Expérience : cuisine: 2 ans
(Requis)

Rémunération : 2 158,71€
Brut/par mois

Nombre d'heures : 35h par
semaine

Rejoignez notre équipe en tant que **Cuisinier H/F** à temps plein, travail en soirée - Restaurant - Hôtel La Vallée Noble à Soultzmatt.

À propos de nous :

Situé dans la magnifique région d'Alsace, l'Hôtel La Vallée Noble, avec ses 60 chambres confortables, son restaurant, son espace bien-être et sa salle de séminaire, offre un cadre de travail exceptionnel à ses collaborateurs.

Au sein de notre établissement, chaque membre de l'équipe joue un rôle clé dans la création d'expériences mémorables pour nos hôtes. Nous valorisons le talent et l'engagement de notre équipe et nous nous engageons à leur offrir un environnement stimulant et enrichissant.

 **Salaire Brut : 2 158,71€ Brut/mois** -  Temps plein,
Travail en soirée  CDD

**Lieu du poste : En
présentiel**

**Avantages : Parking à
disposition**

**Repas fourni - Restaurant
d'entreprise**

Votre opportunité :

L'Hôtel La Vallée Noble, un joyau situé au cœur de la route des vins d'Alsace, a ouvert ses portes en mars 2024 après une première

phase de rénovation. Dans le cadre du développement de l'établissement nous recherchons un(e) **Cuisinier(ère)** dynamique pour faire partie de cette belle aventure.

Vivez l'opportunité unique de contribuer à la nouvelle ère de notre établissement de charme, niché entre vignes et forêts!

Ce que nous offrons :

- ✓ Mutuelle d'entreprise de qualité.
- ✓ Rémunération attractive.
- ✓ Deux jours de repos consécutifs (deux jours de fermeture du restaurant).
- ✓ Pas de coupure, travail uniquement pour le service du soir.
- ✓ Repas fournis.
- ✓ Contrat de 35 heures hebdomadaire en CDD à compter du 10/03/2026 au 31/05/2026 avec possibilité de renouvellement.

Profil recherché :

- ✓ **Expérience en Cuisine** : Expérience confirmée en tant que Cuisinier confirmé, idéalement dans un cadre haut de gamme.

- ✓ **Compétences Techniques :** Maîtrise des techniques culinaires, avec une capacité à innover et à s'adapter aux tendances gastronomiques.
- ✓ **Esprit d'Équipe :** Capacité à travailler efficacement en équipe, avec une communication claire et un esprit de collaboration.
- ✓ **Organisation et Efficacité :** Excellente organisation personnelle, gestion du temps et capacité à travailler sous pression.
- ✓ **Passion pour la Gastronomie :** Passion véritable pour la gastronomie et la qualité des produits, avec une volonté constante de se perfectionner.

Votre mission :

- ✓ Prendre en charge une section spécifique de la cuisine, garantissant l'excellence et la précision dans la préparation des plats.
- ✓ **Contribution Culinaire :** Participer activement à la conception de plats innovants et saisonniers, en collaboration avec le Chef de Cuisine, et mettre en valeur les produits locaux.
- ✓ Contribuer à la formation et à l'encadrement des commis de cuisine, en favorisant leur apprentissage et développement.

- ✓ **Contrôle Qualité** : Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans votre partie.
- ✓ **Gestion des Stocks** : Participer à la gestion des stocks et à l'optimisation des coûts de votre section, en collaboration avec le Chef de Cuisine.

Candidature :

Si vous êtes passionné(e) par l'hôtellerie restauration et prêt(e) à relever de nouveaux défis, nous serions enchantés de découvrir votre parcours. Les candidats retenus seront contactés pour un entretien.

Postuler maintenant

