



Le Centre de Loisirs des Franches-Montagnes à Saignelégier (CLFM), qui offre une configuration unique en Suisse dans un écrin de nature exceptionnel, a pour vocation d'être le poumon sportif, économique et touristique de la région. Après une phase de transition, le nouveau Conseil d'administration a validé la vision et la stratégie du CLFM et s'engage pleinement à créer, en étroite collaboration avec les communes et acteurs de la région, les meilleures conditions pour son déploiement.

Afin de continuer à garantir des prestations adaptées à ses clients, le CLFM SA recherche son (sa) futur(e):

SOUS CHEF(FE) DE CUISINE

RESPONSABILITÉS:

- Coordonner et superviser l'ensemble de l'activité de la cuisine en collaboration avec la cheffe de cuisine
- Participer à l'élaboration de la carte du restaurant
- Veiller à l'utilisation optimale des marchandises
- Responsabilité des commandes de produits frais/denrées alimentaires et du contrôle des livraisons
- Mise en place des normes d'hygiène en cuisine (HACCP) et suivi de leur mise en application

PROFIL:

- CFC de cuisinier
- Expérience du service à la carte et banquets dans la gastronomie
- Flexibilité, endurance, créativité, disponibilité élevée, sens de la discipline
- Soucieux de satisfaire la clientèle, vous êtes une personne à l'écoute, curieuse et force de proposition. Vous veillez ainsi à toujours offrir un service irréprochable.
- Forte capacité à travailler en équipe
- Disponible à travailler les week-ends, jours fériés ainsi que les horaires coupés.

Lieu de travail: Saignelégier
Pourcentage: 100%
Date de début d'activité: à définir

Chemin des sports 10
2350 Saignelégier
E-mail: rh@clfm.ch
www.clfm.ch