

# La Sagets recherche un(e) cuisinier(ère) pour son restaurant le Chalet du Golf.

Situé dans un environnement exceptionnel au sein des Portes du Soleil, le Golf des Gets est un parcours 18 trous de montagne avec un practice, une zone d'entraînement, un accueil / proshop et un restaurant accueillant golfeurs et non-golfeurs.



## Missions :

Sous la responsabilité du responsable du restaurant, vous serez en charge de la préparation des repas ainsi que de l'entretien de votre espace de travail.

- Réception des marchandises
- Préparation et mise en place du poste de travail
- Elaboration et envoi des plats (produits frais, snacking et desserts)
- Participation active à l'élaboration des menus et des commandes
- Nettoyage et plonge

## Profil et compétences :

- Assiduité
- Sérieux
- Autonomie
- Régularité
- Dynamisme
- Maîtrise des différents produits et norme d'hygiène (HACCP)
- Expérience dans le milieu de la restauration souhaitée
- Formation en hôtellerie-restauration demandée (CAP-BEP)
- Permis B obligatoire

## Poste :

- Contrat à durée déterminée saisonnier, temps plein
- Travail en **journées continues (pas de service le soir)**
- Travail les week-ends
- **2 jours de congés** par semaine
- **35H** en moyenne hebdomadaire
- Poste à pourvoir **du 5 juin au 7 octobre 2024**
- Salaire à définir

**Réponse souhaitée avant le 16 mars 2024**  
**CV + Lettre de motivation : r.h@sagets.fr**

*A propos de la Sagets :*



*La Sagets est la société gérant les activités et loisirs de la station des Gets, en charge des remontées mécaniques et du domaine skiable, mais aussi des activités VTT, garderie, Alta Lumina et lac de baignade.*

*Premier employeur de la station avec 240 collaborateurs en saison d'hiver, la société génère un chiffre d'affaires de plus de 21 millions d'euros.*

*Plus d'informations : [www.sagets.fr](http://www.sagets.fr)*

[Postulez](#)