



Nous recherchons un/e :

## Second/e de Cuisine (H – F)

Rattaché/e au département de la Cuisine, vous seconderez le Chef de cuisine dans ses différentes tâches et le remplacerez lors de ses absences. Vous aurez comme responsabilités principales :

- La gestion de la brigade (cuisine, pâtisserie et stewarding)
- La gestion des stocks et des commandes
- La gestion et la coordination des événements et des banquets
- Le contrôle du respect des normes d'hygiène HACCP de la cuisine, de la pâtisserie et du stewarding

### Votre profil :

- Formation hôtelière telle que CFC, brevet fédéral ou titre jugé équivalent
- Expérience confirmée dans un poste similaire (minimum 2 ans)
- Maîtrise des normes HACCP suisses
- Organisé/e, rigoureux/se et enthousiaste
- Bonne gestion du stress
- Maîtrise courante du français

**Entrée en fonction :** 1<sup>er</sup> février 2023 ou à convenir

**Type de contrat :** contrat à durée indéterminée à 100% en horaire coupé principalement

Nous vous offrons l'opportunité d'intégrer un hôtel indépendant, situé dans une région touristique, dynamisé par des équipes jeunes et passionnées dont la motivation première est la satisfaction de notre clientèle.

*Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération et recevront une réponse.*

\*\*\*\*\*

Le **Royal Plaza Montreux**, hôtel 5\*, situé directement sur les bords du lac Léman, avec une vue exceptionnelle sur les Alpes, propose à sa clientèle internationale 155 chambres et suites de luxe, entièrement équipées, une cuisine traditionnelle, gourmande et généreuse, des salons de banquets & de conférences ainsi qu'un Spa pour la détente et le bien-être.

Si ce poste vous intéresse, envoyez-nous rapidement votre dossier complet à :

**Madame Eva Jungo**  
Collaboratrice Ressources Humaines  
[recrutement@royalplaza.ch](mailto:recrutement@royalplaza.ch)  
+ 41 21 962 50 21