



Nous recherchons un/e :

Commis de cuisine à 100% (H – F)

Rattaché/e au département de la Cuisine, vous aurez comme tâches principales :

- Effectuer la préparation préliminaire de différents mets
- Assurer les approvisionnements et une bonne ventilation des produits
- Respecter les fiches techniques élaborées par le Chef de cuisine
- Aider au rangement et au nettoyage de la cuisine en fin de service

Votre profil :

- Formation dans le domaine de la cuisine (formation hôtelière ou jugée équivalente) et/ou expérience confirmée dans un poste similaire
- Maîtrise des normes HACCP
- Organisé/e, rigoureux/se et enthousiaste
- Bonne gestion du stress
- Maîtrise courante du français

Entrée en fonction : De suite ou à convenir

Type de contrat : contrat à durée indéterminée à 100% avec horaires de type coupé et continu ponctuellement

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 Pauline Kollros
Responsable Ressources Humaines
ressources-humaines@royalplaza.ch
+ 41 21 962 50 21