

Nous sommes un restaurant avec une carte dynamique et axée sur le bœuf. Chef propriétaire depuis 20 ans.

Afin de renforcer mon équipe, je recherche :

**CHEF DE PARTIE VIANDE 100%**

Viens découvrir le travail de la viande rassis sur os, de la cuisson au charbon, mais surtout la découverte d'un univers unique sur le bœuf !

**PROFIL :**

Excellente présentation

Formation CFC-AFP ou équivalent

Envie de s'investir et surtout, de la motivation à revendre !

Bon profil humain et facilité d'adaptation

Très bonne pratique du français

**MISSION :**

PREPARATION DES MENUS DU JOUR

CONFECTION DES SAUCES, FONDS

CUISSON AU JOSPER ET DECOUPE DES VIANDES

**HORAIRE :**

Congé le mardi et mercredi fixe

Horaire en coupure

Travail le week-end

Fermé 3 semaines à Noël

**AVANTAGE :**

Salaire selon expérience

Possibilité de logement

Contrat longue durée

**Contact :**

Envoyé votre dossier complet sur le mail : [siffert@lacotel.ch](mailto:siffert@lacotel.ch)

Philippe Siffert  
*Direction*  
*Chef de cuisine*

GUILDE

RESTAURATEURS



Gilde Suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

Spécialiste du  
Bœuf au Grill

lacotel@lacotel.ch  
www.lacotel.ch

LACOTEL  
Rte de Salavaux  
1580 Avenches  
026/675 34 44

