



Nous recherchons un/e :

Stagiaire en cuisine à 100%

Rattaché/e au département de la Cuisine, vous serez intégré/e à l'équipe en place pour la saison estivale et vos tâches principales seront les suivantes :

- 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 :

- Vous êtes en cursus scolaire dans une école hôtelière
- Vous avez une bonne gestion du stress
- Vous êtes motivé/e et avez envie d'en apprendre davantage jour après jour
- Vous comprenez et vous vous exprimez couramment en français (indispensable)

Entrée en fonction : 1^{er} janvier 2026 au 30 juin 2026 (ou à convenir)

Type de contrat : contrat de stagiaire à durée déterminée de 6 mois 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 recevrons une réponse.

Le **Royal Plaza Montreux 5***, situé directement sur les bords du lac Léman, bénéficie d'un environnement unique offrant une vue panoramique sur les Alpes. L'hôtel propose à sa clientèle internationale 155 chambres & suites entièrement équipées & décorées dans un style classique. Le restaurant Café Bellagio offre une cuisine bistronomique & gourmande avec des mets de saison. Le Sinatra's Bar permet, quant à lui, de savourer une carte de bar dans une ambiance feutrée & détendue tout en profitant de la vue imprenable qu'offre la terrasse.

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

Madame Pauline Kollros
Responsable Ressources Humaines
recrutement@royalplaza.ch
+ 41 21 962 50 21