Nous recherchons un/e :

Commis de cuisine en CDD 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
- Passionné par la gastronomie
- Bonne connaissance des produits

Entrée en fonction : du 1er décembre 2026 au 31 décembre 2026

Type de contrat : contrat à durée déterminée 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 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