



Offre d'emploi

135 route de Chamechaude
A St Hugues de Chartreuse
38380 St Pierre de Chartreuse
Tel : 04.76.94.46.99
Email : leschaletssainthugues@gmail.com

Commis ou Cuisinier

Les Chalets St Hugues recherche un commis ou un cuisinier pour compléter son l'équipe pour la saison 2026.

Gestion d'une cuisine :

Connaître les bases de la diététique et d'une alimentation équilibrée.
Prévoir les quantités et préparer les commandes avec l'économe.
Savoir choisir (bonne quantité, bonne saison...).
Gérer les quantités et les stocks, optimiser l'utilisation et la rotation de produits et réduire les pertes.

Produire la restauration quotidienne :

Organiser son travail pour produire les menus de la journée (en intégrant les contraintes des groupes – horaires de repas, pique-nique...).

Appliquer et garantir les techniques de base de cuisine et les réglementations associées (chaud/froid...) ; produire des menus de cuisine de collectivité.

S'adapter ou réagir en urgence en fonction d'aléas ou de la météo pour modifier un menu ou remplacer un pique-nique (prendre des initiatives).

Suivre le déroulement des repas en salle (interaction avec les serveurs) pour adapter le rythme en cuisine.

Organisation du travail :

Gérer son temps de travail pour produire les menus en optimisant son temps de travail sur la semaine ou en fonction de son contrat.

Elaborer en début de saison une semaine type et la valider avec le gestionnaire.

Faire des suivis et des points réguliers sur l'organisation du service et la gestion du temps en collaboration avec le gestionnaire.

Garantir une utilisation en sécurité des installations et des matériels.

Nettoyer et entretenir la cuisine et les instruments ou accessoires.

Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaître et appliquer les règles HACCP, affichage, documentation, traçabilité.
Être en veille sur les évolutions de la réglementation ou des bonnes pratiques.

Travail en équipe :

S'intégrer facilement dans une équipe.

Faciliter l'intégration d'un collègue, l'accueillir.

Respecter les horaires de prise de poste.

Donner un coup de main aux collègues.

Comprendre son rôle dans une équipe et dans la structure (se situer).

Accepter et appliquer des consignes de travail et les règles de vie (tenue, comportement...).

Contribuer à la bonne ambiance, participer aux temps collectifs.

Information du poste

Temps de travail estimé : 35 heures semaine, lissées sur la période.

Travail possible les week-ends.

Rémunération à discuter en fonction des diplômes et de l'expérience.

Le poste est à pourvoir début février jusqu'à fin juillet 2026, possibilité d'ouvrir un CDI

Si vous souhaitez intégrer une petite équipe de travail dynamique et travailler dans une bonne ambiance n'hésitez pas à postuler.

Merci d'envoyer CV et Lettre de motivation à leschaletssainthugues@gmail.com