

## Chef de partie (H/F) Compétences en pâtisserie

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| <b>Lieu</b> | La Vue-des-Alpes, Val-de-Ruz, Suisse |
|-------------|--------------------------------------|

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| <b>Établissement</b> | Supérieur CDI |
|----------------------|---------------|

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Type de contrat</b> | Temps plein |
|------------------------|-------------|

### Entre nature, gastronomie et hospitalité durable

Situé en altitude, au cœur du Col de la Vue des Alpes, notre hôtel 3★ supérieur propose une expérience culinaire authentique et raffinée, mettant en valeur les produits régionaux et une cuisine contemporaine inspirée du terroir.

Ancré dans une démarche globale de durabilité et d'ancrage local, notre établissement accueille une clientèle loisirs et affaires dans une atmosphère chaleureuse et humaine.

Afin de compléter notre brigade, nous recherchons un Chef de partie passionné, doté de solides bases en pâtisserie, contribuant activement à la qualité et à la créativité de notre offre culinaire.

### Votre mission

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, vous participez à la préparation et à l'envoi des plats dans le respect des standards de qualité de la maison. Grâce à vos compétences en pâtisserie, vous contribuez également à l'élaboration de desserts raffinés et de propositions sucrées adaptées à notre concept.

# Annonce de Recrutement



## Vos responsabilités principales

- Assurer la mise en place et la préparation des mets de votre partie
- Participer à la création et à la réalisation des desserts et préparations sucrées
- Garantir la qualité, la présentation et la régularité des assiettes
- Respecter les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et les procédures HACCP
- Valoriser les produits régionaux et de saison
- Collaborer avec la brigade pour assurer un service fluide et efficace
- Participer à la gestion des stocks et à la réduction du gaspillage alimentaire

## Profil recherché

- Formation professionnelle en cuisine (CFC ou équivalent)
- Expérience confirmée en cuisine, avec compétences en pâtisserie
- Sens du détail, créativité et passion du produit
- Organisation, rigueur et esprit d'équipe
- Capacité à travailler de manière autonome et efficace
- Sensibilité aux valeurs durables et à la cuisine de saison
- Français requis (autres langues : un atout)

## Nous offrons

- Un cadre de travail exceptionnel en pleine nature
- Une cuisine valorisant les produits locaux et la créativité
- Une équipe soudée dans un environnement à taille humaine
- Un établissement engagé dans la durabilité
- Conditions salariales selon expérience
- Parking gratuit à disposition
- Opportunités d'évolution et de formation continue

## Candidature

Envoyez votre dossier complet (CV et certificats de travail) à :

**[info@hotel-vda.ch](mailto:info@hotel-vda.ch)**

Entrée en fonction : à convenir

Rejoignez une maison où la qualité, la créativité culinaire et le respect des produits façonnent chaque assiette.

Route de la Vue-des-Alpes 2

2052 La Vue-des-Alpes, Neuchâtel

[info@hotel-vda.ch](mailto:info@hotel-vda.ch)

[www.hotel-vda.ch](http://www.hotel-vda.ch)