

# Chef de Cuisine (H/F)

Lieu	La Vue-des-Alpes, Val-de-Ruz, Suisse
Établissement	Hôtel 3* Supérieur
Type de contrat	CDI – Temps plein

## Entre nature et ville, un cadre unique au service d'une cuisine durable et raffinée

Situé au sommet du col de la Vue-des-Alpes, entre Neuchâtel et la Chaux-de-Fonds, notre hôtel 3 supérieur\*, membre « Hôtellerie Suisse », offre à ses hôtes une expérience authentique entre montagne, nature et modernité. Engagé dans une démarche transversale de durabilité, notre établissement allie confort contemporain et respect du terroir. Notre restaurant-brasserie propose une cuisine raffinée, contemporaine et sincère, inspirée par les produits locaux et la saisonnalité. Nous accueillons également des banquets, séminaires et workshops culinaires, tout en assurant la formation au sein de notre brigade.

## Votre mission

En véritable chef d'orchestre, vous serez responsable de l'ensemble des activités culinaires de l'hôtel. Vous incarnerez l'identité gastronomique de la maison et contribuerez à son rayonnement par votre créativité et votre sens du détail.

Vos principales responsabilités :

- Élaborer et actualiser les menus en harmonie avec la philosophie durable de l'établissement
- Garantir la qualité, la présentation et la cohérence de l'offre culinaire (brasserie, banquets, séminaires)
- Superviser la production, la gestion des coûts et des approvisionnements
- Encadrer, former et inspirer une équipe dynamique, y compris les personnes en formation
- Participer activement à des workshops culinaires et à la promotion de la gastronomie locale

# NOUS RECRUTONS

## Profil recherché

- Formation reconnue en cuisine (CFC ou équivalent)
  - Expérience confirmée (5 ans minimum) en restauration bistrannique, hôtelière ou brasserie haut-de-gamme
  - Sens artistique, maîtrise technique et goût pour l'innovation
  - Excellentes compétences en gestion et en leadership
  - Esprit pédagogue et passion pour la transmission du savoir
  - Forte sensibilité à la durabilité, aux produits locaux et au respect des saisons
- 

## Nous offrons

- Un cadre de travail exceptionnel, entre nature et ville
  - Un environnement professionnel stimulant et humain
  - Une équipe passionnée, investie dans la qualité et la durabilité
  - Parking gratuit à disposition
  - Opportunités de développement professionnel (formations, événements culinaires, innovations durables)
  - Rémunération selon profil et expérience
- 

## Entrée en fonction souhaitée

Taux de travail progressif (50% minimum en février et mars 2026, 100% dès avril) en CDI

---

## Intéressé(e) ?

Envoyez votre dossier complet (CV, lettre de motivation, certificats de travail, photos de réalisations) à :

**info@hotel-vda.ch**

