RECHERCHE CUISINIER - CUISINIERE
CDI à SAINT PIERRE D'ENTREMONT EN CHARTREUSE

Présentation de notre équipe

Nous avons repris le gîte-auberge de l'Herbe Tendre, à Saint Pierre d'Entremont en Chartreuse, en mai 2026 et cherchons à étoffer notre équipe. Les deux gérantes travaillent à temps plein :

- Elise est en cuisine et à la gestion
- Brigitte est à l'accueil et à la communication

Nous exploitons le gîte et l'auberge avec de fortes valeurs environnementales et le souhait de valoriser le territoire local.

Description de l'activité

Le gîte est ouvert toute l'année. Il comprend 5 chambres dont 2 proposées en dortoirs. La clientèle est majoritairement composée de randonneurs et sportifs, souvent en itinérance et qui ne restent qu'une seule nuit, et pour une autre part de familles et petits groupes qui restent quelques jours. Nous proposons les petits-déjeuners buffet, les repas le soir même en dehors des heures d'ouverture du restaurant (repas livrés dans la cuisine du gîte) et les pique-niques.

L'auberge est ouverte au moins le week-end, ainsi que quelques midis et/ou soirs par semaine pour satisfaire la demande locale, notamment pour des groupes. Les horaires d'ouverture pourront évoluer selon la composition de l'équipe. La carte est réduite, nous proposons essentiellement des suggestions du jour, y compris des plats végétariens. Tout est fait maison. Nos fournisseurs sont de la vallée des Entremonts et régionaux, principalement en agriculture biologique.

Le poste proposé - Nos attentes

Les repas proposés à l'auberge vont des menus du jour à la préparation des petits-déjeuners et de la demi-pension. La cuisine est plutôt familiale : plats simples, traditionnels et aussi originaux, faisant la part belle aux légumes et aux produits locaux. Le cuisinier/cuisinière a une grande liberté pour décider de ce qu'il prépare, en faisant attention à utiliser ce qui est disponible, à retravailler les restes, bref à empêcher totalement le gaspillage. Les commandes, la planification, l'entretien de la cuisine se font à deux.

Il est attendu du ou de la cuisinière

- Maîtrise des techniques de préparation pour une cuisine qui change presque tous les jours
- Capacité à gérer un rush de service à deux ou seul, pour 20 à 50 couverts
- Contribution à la gestion et à la réception des commandes
- Co-responsabilité de l'hygiène de la cuisine et de l'entretien du matériel
- Réalisation de tâches complémentaires comme des services de petit-déjeuner, soin du ménage et du linge

De manière générale, nous sommes attachées à

- un accueil souriant et professionnel, soin du lieu et des gens
- grande rigueur concernant l'hygiène et la propreté
- capacité à aider aux autres fonctions que les fonctions principales occupées

Les conditions de travail et de rémunération

- un CDI à temps partiel ou à temps plein annualisé avec prise en compte autant que possible de vos contraintes personnelles. La période la plus chargée va de mai à août.
- au moins 2 jours de repos hebdomadaires consécutifs et au moins un week-end libre par mois. Le planning sera établi en équipe.
- avantage en nature repas
- une écoute garantie de vos suggestions et de vos propositions
- rémunération 15€ brut/heure

Il est possible de devenir associé.

Contact

Votre contact : Elise JEHL ou Brigitte SARAZIN
Téléphone : 06 11 32 62 45 / Mail 3dchartreuse@herbetendre.fr