

Beau Rivage

GENÈVE 1865

Beau-Rivage est façonné depuis sa création en 1865 par d'illustres visiteurs et des personnalités historiques qui contribuent à la grandeur de la maison. Inaugurés en 2017, les étages célestes avec les suites Eleanor Roosevelt et La Résidence, ainsi que 6 duplex, viennent compléter les suites historiques et les 80 chambres. Face au jet d'eau et au Mont-Blanc, la maison est idéalement située. Le restaurant Le Chat-Botté est une étape gastronomique incontournable à Genève. Récompensé d'un 18/20 au Gault & Millau et d'une étoile au guide Michelin, le Chef Dominique Gauthier dévoile également ses talents culinaires au Bar et lors des réceptions données dans les salons.

Pour compléter la brigade, la maison Beau-Rivage recrute un(e) :

Commis de cuisine (H/F)

Notre restaurant Le Chat-Botté est doté d'une étoile au Guide Michelin avec une note de 18/20 au Gault Millau. Ouvert du lundi au vendredi, il peut accueillir 60 convives et offre un salon privé jusqu'à 15 couverts, ainsi que la Table du chef en cuisine pour 8 convives.

Sous la responsabilité de votre chef de partie, vos missions principales seront :

- La préparation et la confection des mets pour notre restaurant gastronomique Le Chat-Botté.
- La mise en place de votre poste de travail
- La participation aux préparations banquets, room service et bar
- L'application des normes HACCP et des standards en vigueur de l'hôtel
- Le respect des fiches techniques

Profil :

- Diplômé d'une école hôtelière CFC / CAP / BEP minimum.
- Expérience d'au moins 1 année sur une fonction similaire dans l'hôtellerie de luxe et/ou dans un restaurant étoilé au guide Michelin.
- Parfaite connaissance des règles d'hygiène et HACCP.
- Disponible pour travailler en coupure, le soir ou le matin, et certains week-ends.
- Organisé, optimiste, curieux, ouvert et doté d'un véritable esprit d'équipe.

Nous vous offrons :

- Un cadre de travail exceptionnel
- Le savoir-faire d'une maison de renommée
- Une ambiance de travail positive et dynamique

Si vous êtes sensible à l'esprit familial d'une entreprise où les relations humaines, la performance et la progression personnelle de chaque collaborateur sont des priorités, alors transmettez-nous votre candidature (cv avec photographie, lettre de motivation et certificats de travail) à recrutement@beau-rivage.ch.

Entrée: Mars 2019

**Nous répondrons uniquement aux candidats correspondant
au profil du poste – Agences s'abstenir.**