

[SAISONNIER] Sous-Chef de Cuisine [H/F] - Experimental Chalet Val d'Isère

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'EXPERIMENTAL CHALET VAL D'ISERE

Ouvert en 2024, l'Experimental Chalet Val d'Isère est un paradis hivernal aux proportions épiques. Ce nouvel hôtel 4 étoiles situé dans les Alpes françaises abrite 113 chambres, deux restaurants, un bar à cocktails, un spa et des espaces de réunion.

Un havre de paix pour les plaisirs de l'hiver, qu'il s'agisse de skier sous des couches de neige fraîche, de se remémorer des souvenirs autour d'une fondue bouillonnante ou de nourrir l'esprit, le corps et l'âme dans le spa.

A PROPOS DU POSTE

Rejoignez nos équipes pour la saison d'hiver 2026/2027 !

Nous sommes à la recherche de notre Sous-Chef (H/F) en CDD saisonnier.

Possibilité de logement selon les disponibilités.

Le Sous-Chef de Cuisine travaille sous la responsabilité du Chef de Cuisine. Il est responsable du bon déroulement du service afin d'offrir une expérience inoubliable à nos clients, ainsi que d'un encadrement bienveillant des équipes.

Vos missions principales seront les suivantes :

- Réaliser la production culinaire avec les méthodes et dans le respects des directives données par le Chef Exécutif et le Chef de Cuisine ;
- Superviser la préparation des plats avec vérification systématique de la qualité ;
- Organiser la bonne coordination entre la cuisine, la plonge et les différents points de restauration ;
- Participer à l'élaboration des menus ;
- S'assurer de la bonne transmission des informations entre la cuisine et la salle ;
- Veiller au bon fonctionnement de la cuisine, être force de proposition en cas d'imperfection ;
- Garantir la maîtrise des coûts et respect des consignes en matière d'Hygiène et sécurité HACCP ;
- Garantir l'état et l'entretien des matériels et des locaux ;

- Garantir la qualité des produits ;
- Gérer les stocks et s'assurer des bons approvisionnements puis en assurer le contrôle ;
- Procéder et participer aux inventaires ;
- Remplacer le Chef de cuisine en son absence.

A PROPOS DE VOUS

Diplômé d'une formation en hôtellerie restauration, vous avez au moins une première expérience significative sur un poste similaire, ou en tant que Premier Chef de partie.

Véritable moteur, vous savez motiver et fédérer la brigade. Vous êtes pédagogue et vous avez le goût du travail en équipe.

Vous êtes autonome, adaptable, avec un sens de l'organisation et de l'initiative et que vous avez un excellent sens de l'accueil et du service client ; alors ce poste est fait pour vous.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Logement.
- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Val-d'Isère

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 18 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72534