

[SAISONNIER] Commis de cuisine pâtisserie [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 nos commis de cuisine pâtisserie (H/F) en CDD saisonnier.

Possibilité de logement selon les disponibilités.

- Réalisation des préparations préliminaires ;
- Réalisation de recettes à partir de fiches techniques ;
- Réalisation des plats en fonction de la carte, des commandes particulières ;
- Vérification des préparations (gustation, analyse et rectification) ;
- Stockage des denrées selon les méthodes prescrites dans l'établissement ;
- Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;
- Application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Port d'une tenue professionnelle conforme à la législation hygiène et sécurité.

A PROPOS DE VOUS

Vous avez une expérience réussie en tant que commis de cuisine ou un poste similaire.

Vous avez une bonne maîtrise et connaissance des méthodes de cuisson, des produits, des équipements. Vous avez une forte appétence pour l'univers de la gastronomie, vous êtes rigoureux dans le respect des procédures de travail et des fiches techniques. Vous avez une bonne capacité d'organisation et une bonne rapidité d'exécution, vous avez également une bonne connaissance des règles d'hygiène.

Enfin vous êtes disponible pour travailler le soir, les week-ends et les jours fériés.

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

Annoncesur

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°72542