



**La buvette d'alpage Chez Boudji est un lieu de restauration qui souhaite offrir à ses hôtes une expérience gourmande et conviviale, en mode préalpin, au cœur de la Gruyère.**

Nous recherchons pour la saison d'été 2024 (mai à octobre),

**UN/E CUINISIER/ÈRE RESPONSABLE  
UN/E CUISINIER/ÈRE  
UN/E AIDE DE CUISINE**

Envie de vivre une nouvelle aventure professionnelle et de gérer un établissement dynamique avec une équipe passionnée ?

**Chez Boudji :**

- Intérieur chalet traditionnel récemment rénové et magnifique terrasse avec vue sur la Gruyère
- Carte de mets du terroir typiques et gourmands ancrée dans les traditions locales
- Ambiance conviviale, chaleureuse, dans laquelle se mélangent des hôtes de tous horizons

**La mission :**

- Assurer la qualité et la fraîcheur des mets servis
- Gérer la cuisine lors de l'absence du/de la chef/fe de cuisine
- Entretien des locaux, les matériaux, les machines et les agencements mis à disposition
- Respecter le cadre légal (hygiène, CCNT, etc) et appliquer les procédures et les normes

**Votre profil :**

- Passionné/e, épicurien/ne, vous cherchez à mettre le client au cœur de vos préoccupations
- Expérience indispensable dans une fonction similaire

Nous nous réjouissons de découvrir votre candidature, qui est à envoyer à : [job@chezboudji.ch](mailto:job@chezboudji.ch)

