



Le °Fahrenheit Seven Courchevel recrute un(e) COMMIS PIZZAÏOLO H/F

CDD Saisonnier de Décembre 2022 à Avril 2023

L'entreprise

Inauguré en 2017, le °Fahrenheit Seven Courchevel (Moriond - 1650) est un hôtel de 65 chambres et suites, 24 appartements, 3 restaurants et 3 bars. Il a été élu Meilleur Nouveau Ski Hôtel du Monde après sa rénovation en 2018. Repère d'hédonistes, c'est un hôtel lifestyle indépendant qui mêle convivialité, ambiance festive et service 4 étoiles.

Le poste

Rattaché(e) au Chef de cuisine, vous assisterez le Chef Pizzaiolo dans la préparation de certains plats. Vos principales missions seront:

- De garantir l'application des règles réglementaires d'hygiène et de sécurité, notamment les normes HACCP.
- De réaliser les plats, d'assurer les cuissons et les assaisonnements.
- De veiller à la bonne présentation des plats et leur bonne température conformément aux directives de vos supérieurs hiérarchiques.
- D'assurer la mise en place.
- De veiller à la propreté et au rangement des espaces de travail et lieux de stockage (chambres froides, locaux divers, etc...).
- De veiller à la qualité de la prestation offerte dans l'assiette.

Les compétences requises

Nous ne recherchons pas de « profil type », mais des compétences !

- Une expérience significative en cuisine
- La capacité à travailler en équipe
- Le souci du détail et de la rigueur

Les avantages

- Nous prenons en charge votre logement à Courchevel (73)
- Nous vous recrutons pour une saison de 4 mois et demi, avec possibilité de prolongement sur la saison d'été via les autres établissements du groupe
- Vous rejoindrez une équipe dynamique dans un groupe familial en plein développement
- Vous aurez un cadre de travail unique, sur les pistes du plus grand domaine skiable au monde, à 100 mètres des remontées mécaniques

Candidatures

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail : rh@fahrenheitseven.com

Merci de préciser dans l'objet de votre mail « CF7 Candidature - Commis pizzaiolo ».