



OFFRE D'EMPLOI D24-00034

## **Le °FAHRENHEIT SEVEN COURCHEVEL recrute**

### **un(e) COMMIS(E) DE CUISINE H/F**

### **CDD Saisonnier de Décembre 2025 à Avril 2026**

#### **L'entreprise**

Inauguré en 2017, le °Fahrenheit Seven Courchevel (Moriond - 1650) est un hôtel de 87 chambres et suites, 2 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 et au Second, vous travaillerez en collaboration avec toute l'équipe de cuisine et assisterez les Chefs de Parties dans la réalisation des mets.

Vos principales missions seront :

- ✓ D'assurer la mise en place, la préparation et la production des mets conformément aux fiches techniques.
- ✓ D'assurer les travaux préparatoires de cuisine : nettoyage, éminçage, garnitures... dans les règles de l'art.
- ✓ De veiller à la bonne présentation des plats et leur bonne température.
- ✓ D'assurer le nettoyage et le rangement. Vous pourrez être également amené à effectuer la plonge.
- ✓ De vous assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité, notamment les normes HACCP et sécurité
- ✓ De connaître les objectifs chiffrés de votre service et de vous impliquer dans la réalisation de ceux-ci.

#### **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 la rigueur

#### **Les avantages**

- ✓ Nous prenons en charge votre logement à Courchevel (73)
- ✓ Nous vous recrutons pour une saison, 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

#### **Détail de l'offre**

Salaire de base : 2 350 euros par mois

Type de poste : Temps plein CDD saisonnier

#### **Candidatures**

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail : [candidatures@evidents.elisecloud.com](mailto:candidatures@evidents.elisecloud.com)

Merci de préciser dans l'objet de votre mail « CF7 Commis de Cuisine D24-00034 ».