

L'Auberge du Peu-Péquignot ([www.domainedupepequignot.ch](http://www.domainedupepequignot.ch)), située près du Noirmont, recherche

### **un cuisinier (F ou H)**

Endroit idyllique, très connu dans la région et apprécié des visiteurs venant de toute la Suisse et des pays voisins, c'est aussi une des plus belles terrasses des Franches-Montagnes.

#### **Mission :**

En lien direct avec les co-gérantes des lieux, vous aurez pour objectif principal de proposer des prestations culinaires raffinées et savoureuses alliant tradition et modernité. Nous recherchons une personnalité dynamique et attachée à des valeurs humaines. Votre cuisine est créative et respecte les produits de saison et locaux. De plus, elle fait la part belle aux produits bio et enrichit l'offre en plats végétariens.

#### **Profil attendu et qualités requises :**

- CFC de cuisinier
- Expériences dans des établissements de mêmes exigences
- Maîtrise des techniques de cuisine
- Affinité pour la présentation des plats et la mise en valeur des produits
- Connaissance et application des règles HACCP et COVID 19
- Connaissance et applications des règles de sécurité
- Tenue et contrôle des coûts matières
- Être une personne précise, organisée et autonome

**Entrée en fonction** : début juin 2021 ou à convenir ; t.a. 100% ou temps partiel.

Nous vous remercions d'adresser votre postulation, comprenant une lettre de motivation et le dossier complet (CV, certificats et diplômes), par e-mail à M. Benno Gartenmann, [benno.gartenmann@bgmp.ch](mailto:benno.gartenmann@bgmp.ch), d'ici au 26 avril 2021.