



Partir en vacances, c'est un luxe précieux. Personne n'a envie de le rater. Chez °Fahrenheit Seven, nous créons des lieux de vie uniques pour des hédonistes, qui profitent de leurs vacances pour lâcher-prise et se retrouver en famille ou entre amis. Groupe hôtelier indépendant, nous gérons aujourd'hui **7 établissements (°Fahrenheit Seven Courchevel et °Fahrenheit Seven Val Thorens, Roc Seven Les Menuires, Roc Seven Cap Ferret, Roc Seven Porto-Vecchio, Roc Seven Biarritz)** avec l'arrivée de deux nouveaux établissements en décembre 2026 (**°Fahrenheit Seven Les Menuires**) et décembre 2027 (**°Fahrenheit Seven Serre Chevalier**).

[°Fahrenheit Seven Les Menuires]

Niché skis aux pieds dans le quartier de Preyerand, en plein cœur des 3 Vallées, le °Fahrenheit Seven Les Menuires incarne un nouveau chapitre de la Maison °Fahrenheit Seven. Cet établissement 4 étoiles conjugue hôtellerie haut de gamme, restaurant de 110 couverts à l'inspiration italo-méditerranéenne prolongé par une terrasse, espace spa avec piscine intérieure et ski boutique. Véritable adresse pour épicuriens, l'hôtel cultive un esprit lifestyle où convivialité, touche vintage et service d'exception se rencontrent.

Le poste

Rattaché(e) au Directeur d'établissement, vous superviserez et élaborerez les préparations culinaires.

Vos principales missions seront :

- D'élaborer les préparations culinaires
- De contrôler et effectuer la mise en place et le nettoyage du matériel de la cuisine.
- D'assurer les sorties de l'économat et/ou du stock en accord avec les fiches techniques et les demandes du client.
- De veiller à ce que votre équipe offre les meilleures prestations, tant du point de vue de la qualité, de la fabrication que de la présentation au client.
- 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 et de leur dépassement.
- Le lieu disposant d'une cuisine ouverte, vous participerez également au succès du restaurant par votre attitude, vos comportements et votre tenue irréprochable.

Profil recherché :

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

- Une expérience significative en cuisine
- La capacité à superviser une cuisine
- D'être rigoureux et méthodique
- La capacité à travailler en équipe
- La capacité à gérer des services de plusieurs centaines de couverts
- D'avoir une grande capacité d'adaptation
- D'avoir un bon esprit d'équipe

Avantages & Conditions :

- 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
- Nous prenons en charge votre logement (seul) dans la Vallée des Belleville (73)
- Un environnement de travail multi culturel avec des équipes internationales
- Salaire de base : à partir de 4 500 euros par mois
- Type de poste : temps plein CDD saisonnier

Rejoignez-nous !

Nous attendons votre CV avec lettre de motivation par mail en précisant dans l'objet de votre mail « CF7 Directeur D'Exploitation ».

