



## Description du poste

Vous cherchez un emploi de **Second de cuisine** saisonnier logé et nourri à la montagne ?

**Bienvenue à la Bessannaise, à Bessans (Savoie) !**

Nichée au cœur d'une nature grandiose et spectaculaire, entre Vanoise et Italie, La Bessannaise est un centre de vacances de 190 lits. Nous cultivons depuis plus de 50 ans un esprit familial et la convivialité d'un accueil à la montagne.

Le profil de nos clients est varié été comme hiver : familles, tribus, groupes, clubs sportifs, scolaires, séminaires... La Bessannaise propose différentes formules de séjours : demi-pension, pension complète, séjour semaine clé en main. À travers une cuisine simple, variée et de qualité, nous régalaons petits et grands. Dans notre démarche de proximité et de tourisme responsable, nous attachons une importance particulière aux produits frais et cuisinés sur place, présentés en formule buffet.

Proches d'une station village tournée vers la randonnée, les balades nature, les visites du patrimoine, le ski de fond, la raquette... nous proposons à nos salariés un cadre naturel d'exception et au calme.

### Culture d'entreprise

Depuis 1974, La Bessannaise, véritable institution des activités « nordiques », offre à ses clients des vacances inoubliables. Chacun d'entre nous est acteur de ce qui fait toute sa différence !

**Vous êtes :**

- Un second de cuisine expérimenté, avec un parcours riche d'expériences,
- Créatif et passionné, vous aimez faire plaisir et surprendre,
- Exigeant et investi, vous aimez partager votre expérience et fédérer une équipe,
- Reconnu pour vos compétences certes, mais aussi pour votre savoir-être, votre esprit d'équipe et vos qualités humaines,
- Un candidat motivé, autonome, rigoureux, disponible et prêt à partir vivre en centre de vacances à la montagne

**Vous allez, sous l'autorité du Chef de cuisine :**

- Participer à l'élaboration des menus, en coordination avec le chef et la direction, dans un souci de qualité,
- Mettre en œuvre la prestation culinaire de La Bessannaise,
- Assurer la bonne réalisation des repas, dont la moyenne hivernale se situe en moyenne à environ 140 personnes par service (max. 180 pers),
- Garantir la conformité et la qualité des mets,
- Assurer de la bonne gestion des zones de stockages de denrées journalières, du local épicerie,
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,

**PROFIL :**

Passionné par votre métier, vous justifiez d'un diplôme dans le domaine et d'une expérience d'au moins 2 ans dans un poste similaire. Rigueur, créativité, organisation, réactivité, capacité d'écoute et sens du travail en équipe seront des qualités fondamentales pour exercer vos fonctions dans notre établissement.

**NOTRE PROPOSITION :**

Poste à pourvoir en CDD temps plein (39h/semaine), 1,5 à 2 jours consécutifs de repos/semaine

Début de contrat le 29.05.24 (fin, le 10.09.24)

Rémunération de 2 400€ à 2 500€ / mois brut selon expérience + majoration des heures supplémentaires (à 20% et 50 %)

Convention collective HCR

**Avantages :**

- Mutuelle entreprise
- Poste nourri et logé (logement individuel) – Repas en avantage en nature
- Une ambiance de travail que nous voulons sérieuse mais aussi « conviviale » !
- Lieu du poste : Bessans

**Envoyez votre candidature (CV + lettre de motivation) à [direction@labessannaise.com](mailto:direction@labessannaise.com) en précisant :**

- Vos dates de disponibilités
- Vos compétences particulières et envies particulières !

**Nous recherchons une personnalité & des motivations plus qu'un diplôme ! Cependant vous devez :**

- ◆ Avoir de l'énergie à revendre,
- ◆ Être disponible, adaptable, réactif,
- ◆ Être à l'écoute du chef et prendre en compte ses remarques

**Le + serait :**

- ◆ D'avoir une expérience réussie en cuisine collective