

CHEF·FE DE CUISINE À 100%

Perché à 1600 mètres, au sommet des télécabines de Charmey, le Restaurant Le Vounetz vient d'être entièrement rénové : 340 places, une terrasse plein panorama sur la Gruyère, et un outil de travail neuf pensé pour le confort des équipes. Ouvert 290 jours par année, il vit au rythme de la montagne avec des types de services fluctuants de par les affluences. Après le départ des tenanciers qui ont mené le restaurant pendant huit ans, TélèCharmey SA compose une nouvelle équipe de gestion (responsable restauration et chef de cuisine) pour écrire la suite de l'histoire du Vounetz.

TES MISSIONS

- Tu participes à l'élaboration de la carte en équipe, elle doit faire la différence et être tenable même en pleine affluence
- Tu pilotes la production, les achats, les stocks, les coûts et l'hygiène (HACCP)
- Tu encadres et fais grandir ta brigade
- Tu imagines la partie gastronomique des soirées à thème et les temps forts événementiels qui font parler de nous jusqu'en plaine

TON PROFIL

- Expérience confirmée en gestion de cuisine, idéalement dans un cadre à forte affluence (restauration de montagne, tourisme, événementiel)
- CFC de cuisinier·ère ou formation jugée équivalente, avec une expérience réussie comme chef·fe de cuisine ou second·e de cuisine
- Leadership naturel, tu sais fédérer une brigade et la faire progresser
- Titulaire de la patente fribourgeoise, un atout

TA MANIÈRE DE TRAVAILLER

- Tu as le sens pratique et de vraies valeurs de travail
- Ton organisation et ta rigueur ne sont plus à prouver
- Tu gères les fortes variations d'affluence sans perdre ni la qualité ni le sourire
- Tu aimes le travail d'équipe, y compris avec les autres services de TélèCharmey
- La neige et le vent ne te font pas peur, les remises en route après une tempête, c'est une vraie aventure collective

NOUS T'OFFRONS

- Un CDI à 100%
- Des horaires attractifs dans le domaine de la restauration (majoritairement les horaires de travail se font entre 7h30 et 15h, peu d'horaires coupés hors nocturnes)
- Une cuisine rénovée, pensée pour le confort et l'efficacité de ton équipe
- Une vraie marge de manœuvre sur la carte et les concepts culinaires
- Un cadre de travail exceptionnel, au sommet des télécabines de Charmey
- Une structure solide : le Vounetz fait partie intégrante de TélèCharmey SA en pleine expansion

Rejoins l'aventure pour une expérience unique !

Entrée en fonction : idéalement d'ici fin 2026, ou à convenir

Délai de postulation : 20 septembre 2026

Envoie-nous ta candidature à job@charmey.ch ou appelle Claude au +41 79 261 09 33

