

Le **Groupe Léguriviera** fait partie des leaders de Suisse romande dans le domaine des primeurs en gros, tout en contribuant au développement constant de l'économie régionale. Le Groupe Léguriviera a pour valeurs le respect des produits et des producteurs ainsi que la proximité de ses clients, tant au niveau de la qualité que du service.

Toute l'équipe voue une attention particulière à l'ensemble de sa clientèle qui va des établissements les plus renommés et prestigieux, aux collectivités, en passant par les restaurants les plus variés, ainsi que les commerces de détail.

Pour notre site de Romanel-sur-Morges VD, nous recherchons un/une :

CUISINIER/ÈRE A 100%

Vous êtes dynamique, rigoureux/euse, soigneux/se et avez une excellente rapidité d'exécution. Vous êtes respectueux/euse des normes d'hygiène, ponctuel/le et de bonne condition physique. Nous vous proposons une place de travail stable au sein d'une entreprise en pleine expansion.

Votre mission :

- Découpe et cuisson de tous types d'aliments
- Préparation des mises en place
- Contrôle qualité des marchandises
- Développement et réalisation de nouvelles recettes
- Connaissances et application du système HACCP
- Nettoyage du laboratoire et des machines

Lieu d'activité : Romanel-sur-Morges VD

Taux d'occupation : 100 %

Horaire de travail : 07h00-17h00

Durée : Indéterminée (CDI)

Votre profil :

- Expérience en cuisine
- Bonnes connaissances des fruits et légumes
- Créativité
- Bonne gestion du stress
- Français courant
- Ouvert/e à faire tous types d'horaires

Nous offrons :

- Une rémunération en liaison avec le poste
- Un cadre jeune et dynamique

Si ce poste vous intéresse et que vous correspondez parfaitement au profil recherché, envoyez-nous votre dossier complet : CV, lettre de motivation et prétentions salariales à

scouturier@leguriviera-groupe.ch

Nous le traiterons dans les meilleurs délais en toute confidentialité.