

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 :

RESPONSABLE DE LA CUISINE DE PRODUCTION A 100%

Vous êtes calme, pragmatique et ouvert d'esprit. Vous avez une bonne condition physique et appréciez le travail en équipe. Nous vous proposons un poste à responsabilités au sein d'une entreprise en pleine expansion.

Votre mission :

- Organisation du travail de l'équipe
- Développement de nouvelles recettes
- Gestion des stocks de marchandises et emballages
- Superviser la préparation des mises en place
- Contrôle qualité des marchandises
- Mise en application du système HACCP

Lieu d'activité : Romanel-sur-Morges VD
Taux d'occupation : 100 %
Horaire de travail : 07h00-17h30
Durée : Indéterminée (CDI)

Votre profil :

- CFC de cuisiner/cuisinière
- Expérience réussie d'au moins 3 ans en tant que chef de partie
- Intérêt pour les dernières tendances culinaires
- Compétences managériale confirmée
- Connaissance en diététique (un atout)
- Français courant

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.