



SECOND DE CUISINE – SAISON D'HIVER

Le Samoyède, hôtel 4* à Morzine, recherche son/sa Second(e) de Cuisine pour la saison d'hiver.

Votre mission, en collaboration avec le Chef de Cuisine

Gestion et organisation du **poste chaud**

Participation aux menus et recettes

Encadrement de l'équipe

Garantie de la qualité et du respect des normes d'hygiène

Profil recherché

Formation en cuisine + **3 ans d'expérience minimum**

Maîtrise des techniques culinaires

Esprit d'équipe, autonomie et rigueur

Passionné(e), professionnel(le) et force de proposition

Conditions

CDD saisonnier – 42h/semaine - **2 jours de repos**

Horaires en continu

Salaire selon compétences

Poste nourri 7j/7+ Logement individuel à 50 m

Heures supplémentaires et congés non pris récupérés ou **payés en fin de saison**

Notre cuisine

L'Atelier : une cuisine gastronomique, créative et de saison, autour d'un menu unique renouvelé chaque soir

Le 19.38, Bar-Bistro : carte bistronomique le midi, snacks l'après-midi et ardoises apéritives.

Notre maison

Le Samoyède, c'est un hôtel familial à taille humaine, une équipe dynamique et une ambiance conviviale, au cœur des montagnes de Morzine.

Nous recherchons avant tout une personne **fiable, passionnée et investie**, qui souhaite rejoindre une équipe où la qualité du travail et le plaisir de cuisiner occupent une place centrale.

Vous souhaitez rejoindre notre équipe ?

Envoyez votre candidature par mail à direction@hotel-lesamoyede.com