

## On parle de nos Burgers à Paris

Le Café Alpinum situé sur le Domaine Nordique 4 saisons des Contamines Montjoie recrute :

- **un Chef cuisinier**
- **un Commis de cuisine**
- **un Equipier polyvalent snack et café**

Nous proposons une petite restauration rapide à consommer sur place en terrasse ou à emporter : burgers, pâtes fraîches, salades, fondues, desserts maison.

**Lieu de travail :** Domaine Nordique 4 saisons des Contamines Montjoie en Haute-Savoie : 30km de piste l'hiver, un stade de biathlon officiel, une piste de ski à roulettes.

**Poste (H/F) à pourvoir** à partir de début décembre 2021 pour la saison d'hiver 35/40 heures. Travail le weekend. Snack ouvert en journée + 1 soir par semaine. Perspective de mission à l'année avec annualisation du temps de travail.

### Missions :

- **Chef cuisinier :** Gestion de la cuisine, préparation des burgers, pâtes fraîches, soupes maison, fondues et autres plats du snack, garant du respect des règles d'hygiène et de sécurité, gestion de l'approvisionnement, fermeture et nettoyage de la cuisine.
- **Commis de cuisine :** Assister le chef dans sa mission et accueil client.
- **Equipier polyvalent snack et café :** Accueil des clients, vente, encaissement.

### Intéressé ?

- Envoyer CV à l'attention de Stéphane : [accueil@alpinum-events.com](mailto:accueil@alpinum-events.com)
- [www.lescontamines-nordique.fr](http://www.lescontamines-nordique.fr)

-----  
**Perspective d'une mission à l'année** dès le printemps 2022 pour participer au développement du snack et prendre sa gestion à l'année. Annualisation du temps de travail.

### Le Café Alpinum recherche son **Gestionnaire/Chef de cuisine (H/F)**.

En véritable gestionnaire, vous aurez la responsabilité du snack et pour principales missions :

- La gestion de la cuisine : vous préparez les burgers, pâtes fraîches, salades, fondues, desserts maison. Selon les périodes vous êtes accompagnés d'un aide cuisinier.
- L'encadrement de l'équipe : vous organisez le travail des personnes dont vous avez la responsabilité, assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Gestion : vous assurez le contrôle des bordereaux de livraisons, le suivi des factures, la gestion du stock et de l'approvisionnement,
- Le développement commercial : Vous proposez un programme d'animation et assurez la promotion du Café Alpinum sur les réseaux sociaux.

Au-delà de ces missions, vous recherchez un projet de vie équilibré à la montagne et une aventure entrepreneuriale, envoyez votre candidature (CV – lettre de motivation et prétentions salariales) à [accueil@alpinum-events.com](mailto:accueil@alpinum-events.com) à l'attention de Stéphane Grosset