



Posizione lavorativa: Commis di Cucina

Indirizzo: Fraz. Breuil Cervinia, Valtourneche – Aosta (Italia)

Contratto: Full time – tempo determinato (con possibilità di rinnovo)

Chi siamo:

Nato nel 1964, l'Hotel Chalet Valdôtain si prepara a riaprire nel Novembre 2025.

Dopo una grande trasformazione con un design completamente rinnovato, un'esperienza ripensata da zero e una visione tutta nuova.

Ora ricerchiamo le persone giuste per dare vita a questo progetto.

Sei pronto per un nuovo inizio? Un team rinnovato, un'energia fresca e l'opportunità di costruire qualcosa di straordinario ti aspettano.

La nostra promessa? Offrire un'ospitalità autentica, fatta con il cuore, in un luogo che fa sentire a casa sia gli ospiti che chi lavora con noi.

Descrizione del lavoro:

se hai passione per la ristorazione e voglia di crescere all'interno di una brigata professionale e dinamica potrai fare parte integrante dello staff dell'Hotel Chalet Valdôtain, contribuendo ogni giorno a offrire un'esperienza gastronomica autentica e di alta qualità ai nostri ospiti.

Responsabilità:

Supportare e affiancare nella preparazione giornaliera i cuochi di partita.

Aiutare i cuochi durante il servizio, sotto supervisione.

Imparare a utilizzare correttamente e in sicurezza le attrezzature di cucina.

Supportare nella ricezione delle merci, nella rotazione e nell'etichettatura degli alimenti.

Mantenere pulita e ordinata la propria postazione seguendo le procedure HACCP e gli standard di sicurezza alimentare.

Collaborare, se necessario, nelle operazioni di lavaggio e riordino nei momenti meno intensi.

Partecipare ai briefing di cucina e apprendere il funzionamento del menù stagionale.

Qualifiche e Competenze:

Iscrizione in corso o diploma di scuola alberghiera o programma formativo in ambito gastronomico.

Attestati HACCP e sicurezza.

Forte interesse per la cucina, l'organizzazione e l'apprendimento delle tecniche culinarie.

Atteggiamento rispettoso per i colleghi e l'ambiente di lavoro, capacità di seguire le istruzioni.

Buona conoscenza della lingua italiana, conoscenza base dell'inglese; altre lingue straniere sono un plus.

Disponibilità a lavorare su turni, inclusi weekend e festivi.

Autorizzazione al lavoro in Italia.

Cosa Offriamo

Formazione diretta da parte di chef professionisti.

Un ambiente di apprendimento strutturato e supportivo.

Esperienza pratica nella cucina stagionale e locale di un hotel di montagna.

Vitto e alloggio inclusi.

Come fare domanda:

I candidati interessati potranno inviare il proprio curriculum vitae, lettera di presentazione ed eventuali referenze al seguente indirizzo mail: info@chaletvaldotain.it specificare nell'oggetto il ruolo per cui si intende candidarsi.

Termine per le domande di assunzione: 30 settembre 2025