



Cuisinier-ère polyvalent-e (F/H) **CDI – Hôtellerie des Laquets**

Employeur : La Régie du Pic du Midi

Lieu : Hôtellerie des Laquets (altitude, conditions météo exigeantes)

Contrat : CDI – Temps plein – 35h

Date : à partir du 1^{er} septembre 2026

Rattachement hiérarchique : Responsable restauration – hébergement / Chef de cuisine.

Vos Missions :

Placé(e) sous l'autorité hiérarchique de la Responsable Restauration - Hébergement, et sous l'autorité fonctionnelle du Chef et du Second de cuisine, vos missions se divisent en 3 grands axes :

1. Production culinaire et dressage :

- **Mise en place** : Assurer la préparation des matières premières et des produits en respectant scrupuleusement les fiches techniques.
- **Cuissons et Dressage** : Maîtriser l'ensemble des techniques de cuisson et réaliser le dressage des assiettes selon les standards visuels de l'établissement.
- **Gestion du service** : Envoyer les plats au rythme des commandes en assurant une régularité de qualité optimale.

2. Gestion des stocks et des marchandises :

- **Commandes** : Participer à l'état des stocks et alerter le chef de cuisine sur les besoins et ruptures.
- **Réception** : Contrôler la conformité des livraisons par rapport aux bons de commandes.
- **Stockage** : Ranger les marchandises en appliquant rigoureusement la méthode FIFO.

3. Hygiène et entretien

- **Normes HACCP** : Respecter et faire respecter les règles d'hygiène alimentaire (traçabilité, relevés de températures, étiquetage...) à l'aide du logiciel E PACK.
- **Entretien** : Appliquer le plan de nettoyage et effectuer l'entretien des différents locaux de cuisine.

Pofil Recherché :

Prérequis et Compétences :

- **Diplômes indispensables** : CAP, BEP ou BAC PRO en cuisine.
- **Expérience** : Minimum 5 ans d'expérience sur un poste similaire.

- **Maîtrise parfaite** des techniques de cuisine et des normes HACCP.

Savoir-être :

- **Esprit d'équipe & Autonomie** : Capacité à travailler de manière autonome (crucial pour le travail de nuit) tout en restant un membre actif et solidaire de la brigade.
- **Organisation & Rigueur** : Être organisé-e, vigilant-e et capable de remettre en question ses actions pour s'améliorer.
- **Communication & Attitude** : Avoir une attitude courtoise vis-à-vis des clients, des collègues et de la hiérarchie. Savoir transmettre des informations claires, précises, et garantir la confidentialité des informations.
- **Engagement** : Respecter la réglementation, les outils de travail, ainsi que l'environnement et le patrimoine exceptionnel du site.
- **Faire preuve de polyvalence** selon l'affluence ou à la demande de votre responsable.

Contraintes/aptitudes :

Goût du travail en altitude et en horaires décalés (15 nuits/mois, week-ends, conditions hivernales).

Ce que nous offrons :

- Un site exceptionnel et des missions à haute valeur ajoutée opérationnelle.
- La possibilité de développer vos compétences (formations, exercices réguliers).
- Un cadre de travail rare, conjuguant technique, terrain et management.
- Autres avantages : prise en charge des repas, forfait de ski, transport saison hivernale...)

Pour Candidater :

Envoyez CV et lettre de motivation à : ressources-humaines@picdumidi.com

Objet : Candidature – Cuisinier – Hôtellerie Des Laquets