

Cuisinier / Cuisinière **OUTDOOR AREA**

Créée en 2025, la **SEMILOM Rhéa** est la toute nouvelle société en charge de l'exploitation de plusieurs établissements de restauration sur la station d'Orcières Merlette 1850 ainsi que de l'**Orcières Outdoor Area**. Ce site regroupe un hôtel 3 étoiles, un camping et des hébergements HLL, au cœur d'un environnement naturel exceptionnel.

Dans le cadre du développement de notre établissement, nous recrutons **un(e) cuisinier / cuisinière** motivé(e) souhaitant s'investir sur du long terme dans un véritable projet de vie en montagne.

Vos missions :

Sous la supervision de la responsable d'exploitation et de la direction :

- Préparation et élaboration d'une cuisine traditionnelle de qualité ;
- Mise en valeur des produits locaux et de saison ;
- Développement de l'offre restauration : buffets, séminaires, pizzas, carte saisonnière ;
- Gestion des approvisionnements et organisation de la cuisine,
- Application rigoureuse des normes HACCP ;
- Participation active à la démarche RSE de l'établissement ;
- Travail en équipe dans une ambiance dynamique et conviviale.

Profil recherché :

- Expérience en cuisine souhaité ;
- Maîtrise des règles d'hygiène HACCP indispensable ;
- Sens de l'organisation et autonomie ;
- Créativité, esprit d'initiative et envie de construire sur le long terme ;
- Goût pour la montagne, la nature et la qualité de vie.

Conditions :

- CDD du 18 mai à fin septembre 2026, avec perspective de CDI ;
- Salaire horaire brut : selon profil et expérience / à partir de 15,40€ ;
- Base de 42h par semaine, modulable selon l'activité ;
- Possibilité d'évolution selon profil et implication ;
- Cadre de travail exceptionnel en station et pleine nature ;
- Intégration dans un projet ambitieux et humain.

Vous souhaitez allier métier passion, qualité de vie et projet durable ? Rejoignez notre équipe à Orcières.

Pour candidater, merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation à **g.liabeuf@orcieres.com**.