

## OFFRE D'EMPLOI

Notre resort 5\* est composé d'un hôtel de 50 chambres, deux restaurants, un Spa, un golf, un lac de ski nautique et 5 salles de séminaires. Situé en Auvergne Rhône-Alpes, au pied du Jura avec une vue imprenable sur le Mont Blanc, il est un havre de paix en pleine nature pour ses hôtes. Membre de Relais & Châteaux, notre Maison est attachée à des valeurs telles que l'excellence du savoir-faire, le partage, l'authenticité, l'émotion et la générosité. Si vous partagez ces valeurs et que vous souhaitez faire partie de cette aventure, rejoignez-nous !

Au sein du département Restauration, nous recherchons un(e) Chef Pâtissier (H/F)

### ◆ Vos missions si vous l'acceptez

- Garantir la production de pâtisserie et assurer par sa créativité l'évolution de l'offre culinaire,
- Réaliser les fiches techniques pâtisserie en respectant les ratios nourriture fixés,
- Élaborer de nouvelles recettes pour les soumettre au Chef de Cuisine et Directeur de la Restauration,
- Encadrer l'équipe pâtisserie : gérer l'organisation du service, assurer la cohésion d'équipe et la transmission du savoir-faire et savoir-être.

### ◆ Responsabilités

- Production de l'offre petit-déjeuner sous forme de buffet (muffins, cake, pancake, gaufre, smoothie, pâte à tartiner...),
- Offre du restaurant Le Jiva (restaurant bistronomique Français), cartes et menus,
- Offre du restaurant Le Jardin (restaurant Italien) carte,
- Offre séminaire et banquet,
- Production des Accueils VIP pour les chambres (pâtisserie, chocolats).

### ◆ Expériences & Qualités

Vous êtes passionné de pâtisserie, novateur, créatif ?

Vous avez le souci du détail, un esprit d'équipe et êtes à même de manager et faire grandir votre équipe ?

Vous êtes sûrement le talent que nous recherchons !

Au Jiva Hill Resort, nos employés sont la ressource la plus importante de notre engagement de service envers nos clients.

Nous nous engageons à fournir un service de qualité dans un cadre unique à nos clients et les accueillons dans une ambiance chaleureuse, décontractée et raffinée.

En appliquant les principes de confiance, d'honnêteté, de respect, d'intégrité et d'engagement, nous développons et optimisons le talent au profit de chaque individu et de l'entreprise.

Le Jiva Hill Resort favorise un environnement de travail privilégiant la diversité, la sécurité, la qualité de vie, la transmission de savoir ainsi que les aspirations individuelles.

**Dans notre Maison, l'expérience est sublimée par l'émotion. Nous avons hâte de recevoir votre candidature !**

Envoyer votre candidature (CV et Lettre de motivation) par email à [rh@jivahill.com](mailto:rh@jivahill.com).

