

## OFFRE D'EMPLOI CUISINIER·ÈRE (80%)

À L'Entrepôt, centre d'escalade et de loisirs, l'esprit d'équipe et la bonne humeur sont au cœur de notre quotidien. Notre restaurant vient prolonger l'expérience des visiteurs en leur proposant une cuisine maison, locale, inventive et généreuse, élaborée à partir de produits frais. Rejoins-nous pour faire vivre une aventure culinaire aussi chaleureuse qu'authentique.

### TES MISSIONS

- Préparer les plats chauds et froids dans le respect des recettes et des standards de qualité
- Réaliser des préparations de pâtisserie et desserts
- Assurer la mise en place et l'organisation de ton poste de travail
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de propreté
- Participer à la vie quotidienne de la cuisine, y compris à la plonge et au nettoyage
- Collaborer avec l'équipe pour assurer un service fluide et efficace

### TON PROFIL

- CFC de Cuisinier·ère ou formation équivalente
- Expérience préalable en qualité de Cuisinier·ère
- Engagé·e pour une cuisine maison à base de produits frais, locaux et de saison
- Capable de garder son calme même dans le rush, avec un bon sens des priorités

### CADRE DE TRAVAIL

- Contrat de durée indéterminée
- Entrée en fonction de suite ou à convenir
- Un environnement de travail dynamique et accueillant
- Avantages attractifs



### PRÊT·E À RÉGALER NOS VISITEURS ?

Envoie-nous ta candidature à [job@ubic-group.ch](mailto:job@ubic-group.ch).  
En cas de question, merci de contacter Marie  
au 079 241 19 65. On se réjouit de te lire !

Début d'activité : **de suite ou à convenir**

Délai de postulation : **21.04.2026**

📍 Lieu de travail : 1630 Bulle

✉ [job@ubic-group.ch](mailto:job@ubic-group.ch)