le POINTU
LAUSANNE

# Chef(fe) de cuisine opérationnel (CDI)

## DATE DE DEBUT

Courant décembre 2026

## LE PROJET

Institution lausannoise incontournable depuis 2016, Le Pointu s'apprête à célébrer ses 10 ans en faisant évoluer notre concept. Nous repensons l'expérience du lieu pour allier un café brunch vibrant le jour et un bar proposant de la comfort food généreuse et soignée le soir.

Pour accompagner cette nouvelle dynamique et le départ de notre cheffe historique après 7 ans, nous recherchons notre nouveau/nouvelle Chef(fe) de cuisine pour piloter la brigade, structurer la carte et faire grandir le projet à nos côtés.

## TES MISSIONS

- Pilotage culinaire : Mise en œuvre des cartes en collaboration avec les associés (brunchs originaux et de qualité / offre comfort food originale le soir).
- Management : Encadrement, formation et fidélisation d'une brigade de 4 personnes dans un esprit bienveillant et exigeant.
- Gestion opérationnelle : Suivi des stocks, respect des food costs et HR costs, respect des processus d'achats.
- Organisation : Élaboration des plannings, gestion de services dynamiques (allant de 60 à 200 couverts) en veillant à la rapidité, la qualité et à la régularité des envois.
- Qualité & Hygiène : Garantie des normes d'hygiène strictes et maintien constant de la qualité de l'assiette.

## TON PROFIL

- Tu as au moins 8 ans d'expérience en cuisine, dont 3 ans minimum à un poste de Chef ou Sous-Chef avec management d'équipe.
- Tu as une forte sensibilité pour la restauration de volume orientée brunch / street-food haut de gamme / comfort food.
- Tu es autonome, as le sens de l'esthétisme, organisé(e), créatif(ve) et force de proposition pour faire évoluer nos cartes.
- Tu as un excellent esprit d'équipe, un management constructif et tu communiques avec calme, même dans le rush.
- Tu maîtrises le français (l'anglais est un plus).
- Tu aimes travailler dans un univers décontracté mais professionnel
- Tu as envie de participer au développement d'un concept moderne et ambitieux
- Tu acceptes les feedbacks et tu communiques sereinement.

## CE QUE NOUS OFFRONS

- Un salaire de 65'000 CHF brut par an + incentives sur les résultats + pourboires attractifs.
- L'opportunité unique de participer activement au re-branding et au nouveau souffle d'un lieu emblématique de Lausanne.
- Un cadre de travail stimulant, créatif et humain, au sein d'une équipe passionnée.
- Aucune coupure et une majorité de shifts en journée

## COMMENT POSTULER ?

Si tu te reconnais dans ce profil et que tu as envie de relever ce beau défi avec nous, envoie ton dossier (CV, certificats de travail et lettre de motivation) avant le 20/11/2026 à : hello@le-pointu.ch avec comme objet « chef(fe) de Cuisine ».

Pour découvrir notre univers :
www.le-pointu.ch | Instagram : @lepointulausanne