

Nous sommes à la recherche pour notre établissement de 48 lits long séjour à mission gériatrie et psychiatrie de l'âge avancé, d'un centre d'accueil temporaire, d'un service de repas livrés à domicile,

D'UNE CUISINIER/ERE A 60 %

Votre mission

- Apprêter des mets de qualité dans la restauration traditionnelle et de collectivité
- Faire connaître les techniques culinaires actuelles
- Préparer des mets dans les différentes textures et régimes (mixés, hachés, sans lactose/gluten, etc.)
- Respectez les règles d'hygiène HACCP et de sécurité

Votre profil

- CFC de cuisinier/ère
- CFC de diététicien/ne souhaité
- Envie d'assumer un poste de façon autonome et prendre des responsabilités
- Avoir de bonnes capacités de communication et d'écoute et un esprit d'initiative
- Des connaissances en collectivité – EMS souhaité
- Maîtrise de la langue française orale et écrite

Nous vous offrons

- Un cadre de travail agréable et convivial
- Une ambiance visant la participation, la proximité et le travail en équipe
- Des horaires continus et coupés, deux week-ends par mois
- Une rémunération et des conditions régies par la CCT du secteur sanitaire parapublic vaudois

Pour des informations complémentaires, merci de vous adresser à Madame Alexandra Nunes Dos Santos, cheffe de cuisine, tél. 026 677 88 05

Dossier complet à envoyer à : EMS Clair Vully, Responsable RH, Route des Savoies 1, 1585 Salavaux ou par e-mail : c.chobaz@clairvully.ch.

Date d'entrée en fonction : **de suite ou date à convenir**

Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondants au profil recherché

