

La Fondation Beau Séjour, située au centre de Vevey, est une entreprise dynamique et formatrice qui a pour mission d'offrir des prestations à la personne âgée dans les différentes étapes de sa vie. Elle est attentive aux besoins des résidents et de leurs familles ainsi qu'à ceux du personnel.

Suite au prochain départ du titulaire, nous recherchons, dès le **1^{er} janvier 2025** ou à convenir :

Un-e chef-fe de cuisine à 100%

(Le masculin s'entend aussi au féminin.)

Vous serez :

À la tête d'une brigade de 12 personnes, chargée de la confection des 450 repas servis par jour aux résidents de l'EMS de la Fondation, au personnel, ainsi qu'à la clientèle du restaurant public du Panorama et aux clients des autres institutions locales qui nous font confiance. Vous vous attacherez à offrir des menus respectueux des besoins de notre clientèle, du label fourchette verte et des exigences budgétaires.

Vous êtes :

Passionné par l'art culinaire et cherchez à satisfaire / surprendre vos convives ; Doté d'un talent créatif ; Pourvu d'un sens du service à la clientèle ; Intéressé par la gestion d'un outil de production et d'une équipe professionnelle ; Soucieux de la diététique ; Prêt à vous investir dans les plaisirs de la table pour des personnes âgées et des enfants.

Vous avez :

Un CFC de cuisinier (avec si possible une spécialisation en diététique) ; Un brevet fédéral de chef de cuisine ou équivalent ; Un sens de la présentation soignée ; Une expérience réussie dans la gestion d'une équipe d'au moins deux ans ; Une capacité d'organisation et de planification ; Une bonne maîtrise de la langue française et des outils informatiques ; Le sens des responsabilités et de la rigueur administrative.

Nous vous offrons :

Un travail stimulant et créatif avec des responsabilités ; Un cadre de travail agréable au sein d'une institution à taille humaine (100 collaborateurs) ; Une ambiance de travail basée sur la confiance et le respect, de l'autre ; Une rémunération et des conditions de travail conforme à la CCT du secteur social parapublic vaudois.

Si vous habitez la région et que nous avons suscité votre intérêt :

Veillez faire parvenir, en ligne d'ici au 4 octobre 2024, votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, curriculum vitae, liste et coordonnées de 3 personnes de références, certificats de travail, diplômes, etc), via le bouton « Postuler » à l'attention de Monsieur Philippe Hirsiger, Directeur.

Il ne sera répondu qu'aux courriers dont le profil correspond à l'annonce.