FONDATION
LA CLAIRIÈRE

Etablissement médico-social à mission gériatrique et psycho-gériatique, La Clairière héberge 74 résidents en long séjour et propose un service d'accueil de jour (CAT). Notre Fondation fournit aussi des repas à d'autres établissements ainsi qu'à des personnes à domicile par le biais du Centre Médico-Social.

Nous souhaitons engager une personnalité dynamique et expérimentée en qualité de

Chef de cuisine à 100 %

Vous serez chargé :

- de la production sur le terrain des repas pour les résidents, les visiteurs, le personnel et les repas à domicile
- de la gestion et la supervision d'une brigade de 8 personnes et l'encadrement de 3 apprentis
- des plannings de travail et de l'organisation des plans de production
- des commandes et de la gestion des stocks
- de la mise en place et du respect des normes d'hygiène

Votre profil :

- 7 ans d'expérience minimum
- Aptitude à gérer une petite équipe polyvalente
- Maîtrise HACCP et règles d'hygiène
- Connaissance des nouvelles technologies de production
- A l'aise avec l'outil informatique ; capable de gérer les commandes
- Sens des responsabilités, flexible, dynamique, esprit novateur
- Une formation en diététique serait un plus

Nous offrons :

- des locaux et équipements modernes et agréables
- des horaires de travail compris entre 7h00 et 20h00
- un parking gratuit

Toute personne intéressée est priée d'adresser son dossier complet (CV et certificats), de préférence par Email à rh@laclairiere.ch, ou par courrier à Mme Jocelyne Barbay, Responsable du personnel, Fondation La Clairière, Rte de St Cergue 11, 1295 Mies. Il ne sera répondu qu'aux candidatures répondant au profil.