



Fondation EMS La Venoge

Offre d'emploi

Cuisinier/ère à 80%

pour une durée indéterminée de suite ou à convenir

Nous offrons

- Un poste dans une institution à taille humaine
- Des horaires continus, 2 week-ends par mois
- Equilibre vie professionnelle et personnelle
- Poste attractif et un degré d'autonomie correspondant
- Avantages sociaux attractifs

Profil recherché

- CFC de cuisinier/ère
- Expérience dans le domaine hospitalier de minimum 5 ans
- Connaissances de l'hygiène hospitalière et des normes HACCP
- Connaissances des techniques culinaires actuelles
- Permis de conduire indispensable



rh@fondation-lavenoge.ch



021 863 03 33

Votre mission

- Réalisation et conception de repas en collaboration avec la brigade de cuisine pour l'ensemble de notre clientèle : EMS, restaurant public, garderies, etc.
- Propositions d'idées pour les différents repas
- Soutien journalier aux apprentis et aides de cuisine
- Collaboration avec les équipes en interdisciplinarité pour le bien-être des résidents
- Aisance et le sens des priorités

