

Nous sommes à la recherche pour notre Fondation composée d'un EMS à Penthalaz de 37 lits long séjour à mission gériatrie PAA compatible (70 lits long séjour, fin des travaux d'extension en juillet 2021), d'un centre d'accueil temporaire de 14 places, d'un restaurant public de 50 couverts (ouverture en septembre 2021) et d'un EMS à La Sarraz de 32 lits long séjour à mission psychiatrie de l'âge avancé.

D'UN/E RESPONSABLE RESTAURATION À 100%

Votre mission

Par vos compétences et votre engagement dans la mission, vous permettez au secteur restauration d'offrir et de développer des prestations de pointe et de qualité aux résidents, aux bénéficiaires du CAT, aux collaborateurs et à la clientèle externe. En votre qualité de responsable restauration, vous faites le lien entre les deux sites de production (Penthalaz et La Sarraz) tout en organisant le fonctionnement de manière efficiente et équitable pour l'ensemble de la Fondation. Vous mettez la réflexion sur la qualité des repas et menus réalisés au centre de vos préoccupations en étroite collaboration avec les secteurs d'accompagnement et socio-culturel. Dans le cadre de l'ouverture du futur restaurant public, vous développez son concept en collaboration avec vos responsables hiérarchiques et le Conseil de Fondation. Par votre fonction de responsable de secteur, vous participez activement au colloque intersecteur, ainsi qu'au développement opérationnel de la Fondation.

Votre profil

Votre formation de base en cuisine est complétée par une formation dans le domaine diététique et vous bénéficiez de plusieurs années d'expérience dans la conduite d'équipe. Vous portez de l'intérêt pour la personne âgée et avez de l'expérience dans la cuisine de collectivité doublée d'une expérience dans la restauration publique. **Vous êtes en possession du certificat d'aptitude cantonal pour la licence.** Vous avez une bonne maîtrise de la langue française et des outils de base informatiques de Microsoft Office (Word, Excel et Outlook). Au niveau de votre personnalité, vous êtes dynamique et organisé/e et faites preuve de capacité d'anticipation mais également de créativité et de force de proposition pour votre secteur d'activité.

Nous vous offrons

Un poste attractif et un degré d'autonomie correspondant, dans une institution à taille humaine dont le cadre de travail est agréable et convivial. Une ambiance générale visant l'échange, la participation, la proximité et le travail en équipe. Des pôles de compétences reconnus et valorisés. Un contrat à durée indéterminée, une rémunération et des conditions régies par la **CCT du secteur sanitaire parapublic vaudois**.

Votre dossier complet de candidature est à envoyer à :

Fondation EMS La Venoge

Nathalie Theillard, Directrice

Route de la Vuy 1, 1305 Penthalaz ou par mail à l'adresse suivante : rh@fondation-lavenoge.ch

Les demandes de renseignements complémentaires peuvent être adressées à : Madame Nathalie Theillard, directrice, téléphone : 021 863 03 33

Date d'entrée en fonction : 1er avril 2021 ou date à convenir

Délai de postulation : 20 décembre 2020

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