Fondation EMS La Venoge

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 novembre 2021), d'un centre d'accueil temporaire de 14 places, d'un restaurant public de 50 couverts (ouverture en 2022) et d'un EMS à La Sarraz de 32 lits long séjour à mission psychiatrie de l'âge avancé.

DE DEUX CUISINIER/ERE À 80%

Votre mission

Par vos compétences et votre engagement dans la mission, vous permettez au secteur de la 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. Vous mettez l'accent sur la qualité des repas et menus réalisés en étroite collaboration avec le responsable de la restauration. Vous respectez les règles d'hygiène HACCP et de sécurité.

Votre profil

Vous bénéficiez d'un diplôme de cuisinier/ère et avez une expérience dans la restauration traditionnelle et de collectivité de minimum 3 ans. Vous avez le permis de conduire afin de garantir la livraison des repas sur notre site de La Sarraz. Vous disposez d'excellentes connaissances dans les différentes textures et régimes (mixés, hachés, sans lactose/gluten, végétarien, épargne gastrique, etc.) et savez réaliser de la cuisine d'assemblage, de la cuisine basse température, sous vide, etc. Vous avez des connaissances des techniques culinaires actuelles. Hormis un intérêt évident pour l'âge avancé, vous êtes autonome tout en travaillant en pluridisciplinarité et avez de bonnes capacités de communication et d'écoute et un esprit d'initiative. Vous êtes flexible (horaires continus et coupés, deux week-ends par mois) et avez de la facilité à vous adapter.

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**.

Pour des informations complémentaires, merci de vous adresser à Monsieur Benoit Maheux, responsable de la restauration, 021 863 03 33

Dossier complet à envoyer à : Fondation EMS La Venoge mention Service des RH, route de la Vuy 1 à 1305 Penthalaz ou par e-mail : rh@fondation-lavenoge.ch.

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

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