



Nous sommes à la recherche pour notre Fondation composée d'un EMS à Penthalaz de 70 lits long séjour à mission gériatrie PAA compatible, d'un centre d'accueil temporaire de 14 places, d'un restaurant public de 50 couverts et d'un EMS à La Sarraz de 32 lits long séjour à mission psychiatrie de l'âge avancé.

D'UNE CHEF/FE DE CUISINE À 100%

Votre mission

Par vos compétences et votre engagement, 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 (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. Vous participez à l'élaboration du budget du secteur et contribuez à la gestion efficiente des ressources allouées. Vous faites partie de l'équipe des responsables de secteur et participez à la définition des options opérationnelles de votre secteur en interdisciplinarité ainsi qu'au développement de l'ensemble de la Fondation. Vous êtes également responsable des contacts avec les fournisseurs en lien avec le secteur.

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 avec un style de gestion participative. 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 privée. **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. Vous faites preuve d'écoute, de soutien et d'accompagnement auprès de vos collaborateurs.

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 Alexandre Barbuti, adjoint de direction, 021 863 03 33

Dossier complet à envoyer à : Fondation EMS La Venoge, Monsieur Alexandre Barbuti, 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

Délai de postulation : 5 janvier 2024

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

IL FAIT BON TRAVAILLER A LA VENOGÉ!

