

La Fondation Beau Séjour, située au centre de Vevey, est une entreprise dynamique et formatrice qui a pour mission d'offrir des prestations à la personne âgée dans les différentes étapes de sa vie. Elle est attentive aux besoins des résidents et de leurs familles ainsi qu'à ceux du personnel.

Afin de compléter l'équipe cuisine de notre EMS, nous recherchons, de suite ou à convenir, un :

## Cuisinier 60 à 80%

(Le masculin s'entend aussi au féminin.)

### Votre mission :

- Planifier, élaborer et assurer la production et la distribution de menus respectueux des besoins des résidents, de la clientèle et du label fourchette verte pour tous les sites
- Etre à l'écoute des besoins et attentes des résidents, bénéficiaires UAT et autres clients des repas et transmettre toutes les informations utiles
- Préparer les commandes et maîtriser la liste de production
- Garantir l'hygiène en cuisine (normes HACCP)
- Etre présent lors des banquets, manifestations diverses

### Votre profil :

- Passionné, créatif, recherchant l'excellence et capable de surprendre les hôtes
- Au bénéfice d'un CFC de cuisinier vous disposez de plus de 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- Vous avez un intérêt/de l'expérience dans le domaine médico-social et/ou la fourniture de repas à l'extérieur (garderies, centres de jour) environ 300 repas
- Vous aimez collaborer avec les autres secteurs de l'institution, conformément au concept d'accompagnement interdisciplinaire
- Vous êtes organisé, bon communicateur, polyvalent, ouvert et dynamique
- Vous êtes autonome et avez le sens des responsabilités
- Vous maîtrisez le français

### Nous vous offrons :

- Un travail stimulant et créatif
- Un cadre de travail agréable au sein d'une institution à taille humaine
- Des conditions de travail régies par la CCT du secteur social parapublic vaudois

### Si nous avons suscité votre intérêt ?

Veuillez faire parvenir, d'ici au 31 juillet prochain, votre dossier de candidature complet par mail à [cuisine@fondationbeausejour.ch](mailto:cuisine@fondationbeausejour.ch) (lettre de motivation, curriculum vitae, liste et coordonnées de personnes de références, certificats de travail, diplômes, etc.), à l'attention de Monsieur David Rosset, chef de cuisine.

Date d'entrée en fonction le 1<sup>er</sup> septembre 2024 ou à convenir.

**Il ne sera répondu qu'aux candidatures qui répondent à l'annonce.**