



La Fondation Belle Saison est spécialisée dans l'accompagnement des personnes âgées. Elle a 3 EMS (Etablissements médico-sociaux) et 2 CAT (Centres d'accueil temporaires) dans la région de la Côte : l'EMS « Bellevue », à Begnins, l'EMS « La Clef des Champs », à Mont-sur-Rolle (ayant une mission psychogériatrique), l'EMS « Les 4 Saisons », à Gland, le CAT « Le Repère », à Nyon et le CAT « Le Verney », à Mont-sur-Rolle.

Nous recherchons un(e) :

cuisinier(ère) responsable de finition

pour les cuisines des EMS « La Clef des Champs » et « Les 4 Saisons », pour une durée indéterminée, à 90% minimum, dès le 1^{er} janvier 2019.

Nous offrons :

- un cadre de travail dynamique en pleine évolution (construction de 2 EMS)
- un parking gratuit
- repas à des tarifs préférentiels

Tâches principales :

- participer à l'élaboration des repas adaptés à la population hébergée et être garant des prestations culinaires de finition (résidents et personnel des 2 EMS)
- être garant du respect des mesures d'hygiène HACCP des 2 cuisines
- gérer, sous la responsabilité du chef de cuisine, les 2 équipes des cuisines de finition
- superviser le travail et la formation de l'apprenti

Vous possédez :

- un CFC de cuisinier(ère) et la formation de formateur en entreprise (un plus)
- une formation ou de l'expérience en gestion d'équipe (minimum 3 ans)
- de l'intérêt pour la cuisine et le travail auprès des personnes âgées dépendantes physiquement et/ou psychologiquement
- un excellent esprit d'équipe interdisciplinaire
- un bon sens de l'organisation et une bonne capacité d'adaptation
- une grande capacité d'écoute
- une voiture

Intéressé(e) ?

Merci d'envoyer votre dossier complet (lettre de motivation, CV, diplôme et certificats) par la poste à : Direction, Fondation Belle Saison, Route du Signal 6, 1185 Mont-sur-Rolle ou par e-mail à : info@bellesaison.ch

Plus d'information : www.bellesaison.ch