



La Fondation Les Noisetiers



**Engage de suite ou à convenir
A l'EMS La Lembaz à Granges-Marnand**

Un(e) cuisinier-ère à 100%

*Aidez-nous à Distribuer des « **Petits Bonheurs Gastronomiques** » à nos Résidents !*

Vous :

- Êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier-ère
- Disposez d'au moins 3 ans d'expérience dans un poste similaire
- Possédez une première expérience en restauration collective (un atout)
- Avez un intérêt pour la diététique et une réelle passion pour la cuisine
- Maîtrisez toutes les techniques modernes de cuissons
- Aimez travailler en équipes pluridisciplinaires
- Êtes fiable, professionnel et faites preuve d'empathie
- Participez à l'élaboration des menus
- Gérez les commandes en l'absence du chef
- A l'aise avec les horaires continus comme coupés et êtes disposé à travailler 2 week-ends par mois tout en restant flexible
- Maîtrisez parfaitement le français (oral et écrit) ainsi que les outils informatiques usuels (Carefolio, un atout)
- Êtes autonome, doté d'un bon esprit d'équipe, vous possédez une bonne capacité à gérer le stress et les priorités

Vos principaux objectifs :

- Produire les menus définis
- Collaborer étroitement avec les autres services et clients de l'institution
- Appliquer les normes requises par la branche (HACCP, HPCI, etc.)

- Participer à l'ensemble des nettoyages exigés en cuisine

Nous vous offrons :

- Un poste mettant en valeurs les métiers de bouche et le bien manger
- Un environnement privilégiant les relations humaines
- Plein d'avantages pour nos collaborateurs ([à retrouver sur notre site internet](#))
- Une ambiance de travail agréable dans une petite équipe
- Des conditions selon la CCT San VD

Nous vous remercions de nous adresser votre dossier complet (CV, lettre de motivation, diplômes et certificats de travail) **uniquement** par l'intermédiaire du site [JobUp](#). Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets et correspondants au profil.