

L'EPSM DUC A SASSEL

Engage au 1^{er} janvier 2027

Un(e) cuisinier(ère) à 80%

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

La Fondation Les Noisetiers est une institution médico-sociale multisites, reconnue pour la qualité de ses prestations, de ses infrastructures et de son cadre de travail.

Suite à un départ en retraite, nous recherchons pour notre EPSM à Sassel, notre futur(e) cuisinier(ère). L'établissement compte 24 lits et 26 collaborateurs.

Vos principales missions :

En votre qualité de cuisinier(ère) vous préparez chaque jour les repas des habitants et du personnel dans une cuisine ouverte, véritable cœur vivant de la maison.

Soutenu(e) par les collaboratrices de l'équipe d'intendance, qui participent à la préparation des repas, vous êtes le professionnel de référence en cuisine. Concrètement, vous planifiez les menus, organisez la préparation des repas, effectuez les commandes, gérez les stocks, les entretiens du matériel et le suivi des dépenses. Vous êtes également garant de la qualité alimentaire, de la l'application des normes d'hygiène (HACCP), du suivi des régimes et besoins particuliers des habitants et. Au sein d'une maison où chacun contribue à la vie collective, dans un esprit de grande famille, vous participez également à l'entretien du potager et valorisez les récoltes dans votre cuisine.

Vous :

- Êtes titulaire d'un CFC de cuisinier ou titre jugé équivalent ;
- Disposez au moins de 2 ans d'expérience professionnelle et possédez une expérience de la cuisine de collectivité ;
- Possédez une expérience de responsabilité dans la gestion des stocks, la planification alimentaire et le suivi du budget de cuisine ;
- Avez réelle passion pour la cuisine et un intérêt pour la diététique ;
- Maîtrisez les techniques culinaires vous permettant d'assurer l'ensemble de la production : mets froids, plats chauds, mixés, desserts et collations.
- Aimez travailler en équipes pluridisciplinaires ;
- Êtes autonome, organisé et possédez une bonne capacité à gérer le stress et les priorités ;
- Maîtrisez parfaitement le français (oral et écrit) ainsi que les outils informatiques usuels ;
- Maîtrisez la prévention des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments (HACCP) ;

- Vous appréciez les relations humaines, faites preuve de diplomatie dans vos échanges et savez adapter votre communication à la personnalité et aux besoins de personnes présentant des fragilités psychiques ;
- Êtes disponible pour assurer les horaires liés au fonctionnement d'une institution médico-sociale, y compris les week-ends, les jours fériés et les horaires coupés ;
- **Possédez obligatoirement le permis de conduire et un véhicule personnel.**

Nous vous offrons :

- Un poste offrant une réelle liberté d'organisation et la possibilité d'exprimer votre savoir-faire ;
- Un environnement de travail moderne et fonctionnel, où la cuisine est un lieu de vie, de rencontres et de partage ;
- La possibilité de cuisiner avec des produits de saison et de valoriser les récoltes du potager, des plantes aromatiques et des arbres fruitiers de la maison ;
- Plein d'avantages pour nos collaborateurs ([à retrouver sur notre site internet](#)) ;
- Un environnement privilégiant les relations humaines ;
- Des conditions de travail et de rémunération selon les dispositions de la CCT du secteur social parapublic vaudois.

Envie de nous rejoindre ? Adressez votre dossier complet (CV, lettre de motivation, diplômes et certificats de travail) uniquement via le site jobup.ch Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets et correspondants au profil.