

Nous recrutons !

Un(e) cuisinier(ère) à 100 %

Vous êtes passionné(e) par la cuisine, appréciez le travail en équipe et souhaitez mettre votre savoir-faire au service des aînés ? Rejoignez notre équipe !

La Maison du Pèlerin, établissement médico-social (EMS) de 87 lits reconnus d'intérêt public, a pour mission la prise en charge en gériatrie somatique et en psycho-gériatrie compatible. Dans le respect de la personnalité et des besoins de chaque résident, nous veillons à offrir un accueil de qualité ainsi que des prestations d'hébergement, médicales, paramédicales et hôtelières répondant aux exigences en vigueur.

Afin de renforcer notre équipe de cuisine, nous recherchons un(e) **cuisinier(ère) à 100 %**, motivé(e), autonome et soucieux(se) de proposer une restauration de qualité, adaptée aux besoins et aux envies de nos résidents.

Votre profil

- Vous êtes au bénéfice de 5 ans d'expérience professionnelle.
- Vous disposez idéalement d'une expérience dans le domaine hospitalier ou en établissement médico-social (EMS).
- Vous connaissez le domaine de la petite enfance, notamment la restauration en garderie.
- Vous maîtrisez la préparation de repas à textures modifiées.
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques ; la connaissance des logiciels SADIES DIR constitue un atout.
- Vous faites preuve d'autonomie, d'organisation et de rigueur dans votre travail.
- Vous appréciez le travail en équipe pluridisciplinaire et contribuez activement à une bonne collaboration.
- Vous êtes sensible aux besoins des résidents et avez à cœur de leur offrir une cuisine savoureuse, équilibrée et adaptée.

Vos missions

- Contrôler les livraisons, les arrivages et les stocks de marchandises.
- Participer à l'élaboration et à la mise en place des menus.
- Préparer et confectionner des repas classiques ainsi que des menus à textures modifiées.
- Assurer la préparation des repas destinés à nos résidents, petite enfance, personnels.
- Réaliser des repas à la carte pour notre restaurant.
- Participer occasionnellement à la préparation de banquets et d'événements.
- Appliquer et respecter les bonnes pratiques de fabrication, les normes d'hygiène et les règles de sécurité alimentaire.



*La Maison
du Pèlerin*

- Proposer de nouvelles idées, développer des recettes et contribuer à l'innovation culinaire.
- Être à l'écoute des goûts, des envies et des besoins spécifiques de nos résidents.

Ce que nous vous offrons

- Des possibilités de formation continue, tant institutionnelles qu'individuelles.
- Un environnement de travail dynamique, ouvert et engagé dans les projets de santé du canton.
- Une restauration à prix préférentiel ainsi qu'une salle de pause et de repos.
- Des conditions salariales selon le barème HévivA, avec application de la CCT du secteur sanitaire parapublic vaudois.
- L'opportunité de contribuer concrètement au bien-être des résidents grâce à une cuisine de qualité, humaine et attentive.

Conditions du poste

Taux d'activité : 100 %

Entrée en fonction : de suite ou à convenir.

Horaires : Sont en attractifs.

Envie de nous rejoindre ?

Vous souhaitez mettre votre talent culinaire au service des résidents et intégrer une équipe engagée ? Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet par e-mail.

La Maison du Pèlerin

À l'attention de M. Franck Pelouin

Chemin du Pèlerin 18

1801 Le Mont-Pèlerin

Téléphone : 021 925 61 11

E-mail : fpelouin@ems-pelerin.ch

Rejoignez-nous et faites de votre cuisine un véritable plaisir au quotidien pour nos résidents !



ETABLISSEMENT MEDICO-SOCIAL

