

Genève, le 13.08.2024

La Fondation pour l'exploitation de pensions pour personnes âgées la Vespérale, fondée le 23 février 1977, est une Fondation de droit public sans but lucratif. Actuellement, la Fondation la Vespérale, gère deux Résidences « La Poterie » et « Les Arénières ».

La Fondation La Vespérale recherche :

Un Chef de cuisine (H/F) à 100%

Mission principale :

- Veiller à l'application de la stratégie globale du service de la cuisine et collaborer avec les services transversaux pour assurer des prestations de qualité.
- Manager, motiver et s'impliquer dans le quotidien de l'équipe de cuisine afin d'assurer un environnement de travail positif et productif.
- Gérer les plannings et participer au développement continu des collaborateurs.
- Elaborer des menus en veillant à la qualité, contribuer aux initiatives d'amélioration continue et à la présentation des plats servis.
- Apprêter et cuisiner les repas en tenant compte des impératifs en matière de régimes ou autres restrictions alimentaires liés à l'état de santé des résidents.
- Superviser de manière globale la cuisine afin de garantir le respect des normes d'hygiène, selon la méthode HACCP.
- Contrôler les stocks de marchandises, de matériel, les approvisionnements et passer les commandes, selon les directives.
- Garantir et contrôler la gestion des coûts.
- Assurer un état d'esprit constructif, participatif et respectueux.

Profil :

- CFC de cuisinier ou titre jugé équivalent.
- Expérience de 10 ans minimum en tant que cuisinier en hôtellerie traditionnelle/restaurant gastronomique et/ou en EMS ainsi que 2 ans minimum dans la fonction de chef de cuisine.
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène en vigueur et de propreté.
- Connaissances en diététique et maîtrise des textures modifiées (un atout).
- Français parlé et écrit couramment.
- Permis de conduire.

Qualités requises :

- Autonome, organisé et proactif
- Sens des responsabilités, à l'aise dans la gestion et management d'une équipe.
- Aptitude à collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire.
- Compréhension envers les personnes âgées.
- Flexibilité et disponibilité à travailler en horaires continus la semaine et les week-ends ainsi que les jours fériés.

Notre offre :

- Un cadre de travail moderne et agréable
- Des outils de travail adaptés et récents
- Des conditions de travail intéressantes et des prestations salariales attractives régies par la Loi générale relative au personnel de l'administration cantonale, du pouvoir judiciaire et des établissements publics (LPAC B5 05)

Date d'entrée : à convenir



Fondation
la Vespérale

Établissements pour personnes âgées

Type de contrat : CDD de 6 mois en vue d'un CDI

Merci d'adresser votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copies des diplômes, certificats de travail et deux références récentes), à rh@vesperale.ch. Seuls les candidats présentant un dossier complet et répondant aux exigences du poste seront contactés.