

Et si vous nous aidiez à concevoir une société plus inclusive ?

Située dans la région de Vevey, entre ville et campagne, la Cité du Genévrier accueille des personnes adultes présentant une déficience intellectuelle. Sa vocation étant celle d'une institution généraliste dans le domaine de la déficience intellectuelle, elle offre également des prestations plus spécifiques (dans le domaine du polyhandicap, de l'autisme ou du syndrome de Prader-Willi).

Intégrée à la Fondation Eben-Hézer, la Cité du Genévrier est dépositaire du testament moral de sa fondatrice, Sœur Julie Hofmann. Elle considère à ce titre le bonheur des personnes accueillies comme finalité ultime de son action.

Afin de compléter notre équipe de la cuisine, nous cherchons un/une

Cuisinier H/F à taux d'activité de 100%

Mission

Vous apprêtez des mets chauds ou froids destinés à nos résidents, travailleurs et collaborateurs. Vous avez un intérêt pour la cuisine diététique. Vous contrôlez la qualité et la quantité des denrées alimentaires, les transformez ou les entreposez en respectant les règles d'hygiène en vigueur (HACCP). Vous composez des menus, dressez et présentez les plats avec goût et soin. Vous serez rattaché hiérarchiquement au chef de cuisine et collaborerez avec une équipe en place de 10 personnes, ainsi que 2 apprentis cuisiniers.

Responsabilités

- Assurer une nourriture saine, équilibrée et adaptée aux résidents
- Promouvoir une éthique de service aux résidents et clients internes
- Travailler dans un esprit de qualité et de collégialité

Profil souhaité

- CFC de cuisinier
- CFC de diététique ou quelques années de pratique en milieu hospitalier serait un plus
- Formateur en entreprise, formation faite serait un plus
- Connaissances des normes HACCP
- Capacités d'adaptation et de communication confirmées
- Esprit de collaboration, résistance nerveuse et habileté manuelle
- Bonne maîtrise de la langue française autant à l'écrit qu'à l'oral
- Connaissance informatique de base Word /Excel
- Intérêt pour le domaine social et à l'aise avec le contact avec les personnes en situation de handicap

Cadre de travail

Nous vous offrons un cadre de travail propice à la réalisation de la mission ainsi qu'à votre épanouissement professionnel, des prestations sociales de premier ordre et la possibilité de participer au développement de l'institution et d'initier des projets. Vous aurez également l'opportunité de développer vos compétences grâce à un programme de formations internes

intéressant et varié. Vous bénéficierez d'un contrat de durée indéterminée, des conditions selon la CCT dans le secteur social parapublic vaudois, soit entre autre 6 semaines de vacances par année civile, 7 semaines dès l'âge de 50 ans, avec des horaires réguliers.

Entrée en fonction : 1^{er} juin 2025 ou à convenir, à un taux d'activité de 100%

C'est avec plaisir que nous prendrons connaissance de **votre dossier complet** (lettre de motivation, curriculum vitae, photo, copies de diplômes, de certificats de travail, carte d'identité et permis de séjour) à adresser à Mme Sabrina Perroud, responsable du recrutement, via notre page emploi <https://recrutement.eben-hezer.ch/> Merci !