



EBEN-HÉZER LAUSANNE

Eben-Hézer Lausanne accueille et accompagne depuis 125 ans des personnes ayant une déficience intellectuelle. Elle promeut un regard positif sur les personnes en situation de handicap et met ses compétences au service de leur participation de leur inclusion dans la société. Eben-Hézer Lausanne fait partie de la Fondation Eben-Hézer, organisme de droit privé, sans but lucratif et reconnu d'intérêt public.

Afin de compléter une de nos équipes de cuisine, nous cherchons un :

Cuisinier (H/F)

Taux d'activité de 100%

Mission

Vous apprêtez des mets chauds ou froids destinés à nos résidents, travailleurs et collaborateurs. Vous contrôlez la qualité et la quantité des denrées alimentaires, les transformez ou les entreposez en respectant les règles d'hygiène en vigueur. Vous composez des menus, dressez et présentez les plats avec goût et soin.

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 indispensable
- Intérêt pour la diététique
- 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
- Intérêt pour le domaine social et à l'aise avec le contact avec les personnes en situation de handicap

Cadre de travail

Nous offrons la possibilité de participer au développement d'une importante institution, de relever des défis et, par le biais de formations continues, de développer vos compétences.

Conditions selon la CCT dans le secteur social parapublic vaudois. Contrat de durée indéterminée.

Horaires réguliers.

Date d'entrée : De suite ou à convenir

Personne de contact : Mme Sarah Mann, Spécialiste RH, 021 558 25 63

Avons-nous suscité votre intérêt ?

Dans la mesure où toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler **exclusivement via le site web** <https://recrutement.eben-hezer.ch>.

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature.