



La liberté d'être soi

L'EMS Maison de Vessy, établissement public autonome de 222 lits long séjour et 4 lits UATR, lié à l'Etat de Genève par un contrat de prestations, est à la recherche pour son équipe d'exploitation d'un-e:

## **COORDINATEUR-TRICE RESTAURATION/EVENEMENTS**

Le monde de l'EMS change, les situations cliniques se complexifient, les modèles de prises en charges évoluent (UATR, foyer de jour, longs séjours), les projets cliniques se diversifient, les défis de demain sont nombreux et passionnants, alors :

### **Rejoignez-nous sans plus tarder pour relever ce beau challenge :**

Nous vous offrons la possibilité d'intégrer une Institution de renom, de faire partie d'une équipe pluridisciplinaire fortement engagée, de rejoindre une entreprise formatrice et de participer aux enjeux futurs du bien-être de la personne âgée en Institution.

Au sein du 2<sup>ème</sup> plus grand service de l'établissement avec 80 ETP environ, vous rejoignez le service de la restauration de la Maison de Vessy et avez notamment pour missions principales d'-de :

- Conduire l'équipe de restauration et la développer afin de fournir aux clients internes et externes un service de haut niveau, conforme à l'image, l'atmosphère et la réputation de l'établissement ;
- Coordonner toutes les activités de restauration dans l'établissement et participer à l'amélioration, au développement, à la promotion et à la commercialisation de l'offre de restauration Maison de Vessy ;
- Assurer l'échange d'informations entre les services et garantir la coordination des processus avec l'ensemble des responsables concernés ;
- Promouvoir l'ensemble des points de vente (4 restaurants) et l'offre de prestations hôtelières (manifestations, événements, cérémonies, « workshops », etc...) ;
- Être la porte d'entrée de la Maison de Vessy, et son ambassadeur dans les contacts avec les clients usuels et futurs clients pour toute demande de réservation, d'organisation d'évènement ;
- Créer et entretenir une collaboration étroite avec le Chef de la brigade pour valoriser l'offre proposée aux clients ;
- Planifier et suivre le budget dédié à la commercialisation de l'ensemble de l'offre « F&B » de la Maison de Vessy ;
- Participer activement aux projets institutionnels (restauration, nettoyage, étage) en étroite collaboration avec son N+1 (responsable hôtellerie/Intendance)

### **Votre profil:**

Titulaire d'un CFC en restauration, ou d'un diplôme d'une école hôtelière et/ou formation jugée équivalente ; vous justifiez d'une expérience de 5 ans minimum dans une position similaire.

Vos expériences vous ont permis de superviser les activités d'une équipe en toute autonomie, de développer leurs compétences et de faire vos preuves dans la conduite du changement.

Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques usuels (suite office) et possédez d'excellentes capacités de communication tant à l'oral que sur le plan rédactionnel.

De par votre maîtrise technique, votre aisance relationnelle et votre grand sens des responsabilités, vous êtes un réel soutien pour votre hiérarchie avec qui vous évoluez en étroite collaboration et que vous secondez régulièrement..

Reconnu-e pour vos qualités humaines et interpersonnelles, vous incarnez et défendez les valeurs du service public et justifiez d'un réel attachement au bien-être et la qualité de vie des seniors.

Doté-e d'une personnalité bienveillante et chaleureuse, vous faites preuve d'entregent, d'empathie et d'écoute et vous vous prévaluez d'un profond respect des personnes.

### **Nous offrons :**

Un défi passionnant faisant appel à des qualités humaines et des compétences techniques au service d'un établissement de renom. Un environnement professionnel motivant et dynamique au sein d'une équipe fortement engagée.

<b>Date d'engagement</b>	:	Dès que possible
<b>Classe de fonction</b>	:	13
<b>Taux</b>	:	100%
<b>Type de contrat</b>	:	CDI
<b>Délai d'inscription</b>	:	30 avril 2024

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, nous vous remercions de nous adresser un dossier complet (lettre de motivation, CV, copies de diplômes et certificats d'employeurs) à l'attention de Monsieur Philippe Deppierraz, Directeur des ressources humaines, par courriel uniquement à : [jobs@emsvessy.ch](mailto:jobs@emsvessy.ch). Les dossiers incomplets ou transmis par un autre moyen ne seront pas pris en considération.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets et répondant au profil recherché.