



La liberté d'être soi

L'EMS Maison de Vessy, établissement public autonome de 226 lits, avec 222 lits long séjour et 4 lits UATR, lié à l'Etat de Genève par un mandat de prestations, est à la recherche d'un-e :

CUISINIER-IERE

Le monde de l'EMS change, le profil du résident évolue, la qualité des prestations ne cesse d'augmenter et les modèles de prises en charges évoluent (UATR, foyer de jour longs séjours), 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 d'une équipe de 30 collaborateurs-trices, vous participez à la préparation des mets pour les résident-e-s (226), le personnel (330 collaborateurs-trices) et les externes dans les deux restaurants de l'institution, au restaurant scolaire (180 enfants quotidiennement), au foyer de jour, et avez notamment pour missions principales d'-de :

- Préparer les repas dans le respect des fiches techniques (qualité et quantité) établies par le chef de cuisine pour les résident-e-s, les familles, le personnel et la clientèle extérieure ;
- Préparer les repas et leur distribution lors des manifestations institutionnelles et des animations destinées aux résident-e-s ;
- Respecter les normes d'hygiène en vigueur ;
- Utiliser les machines et le matériel dans le respect des règles de sécurité dictées par le fabricant et informer le chef de cuisine de tout dysfonctionnement ;
- Vérifier les stocks et effectuer les commandes à l'économat central ;
- S'assurer du nettoyage du matériel de production et de distribution ainsi que des zones de travail ;
- Encadrer les apprentis ;
- Superviser l'équipe le soir et le week-end et s'assurer du bon fonctionnement de la cuisine en l'absence du chef de cuisine.

Votre profil:

Au bénéfice d'un CFC de cuisinier, vous avez idéalement complété votre parcours académique par une formation en diététique et vous justifiez d'une expérience de 5 ans en hôtellerie, restauration et production (expérience en collectivités un plus).

Reconnu-e pour vos qualités humaines et interpersonnelles, vous faites preuve d'un grand sens du service public, justifiez d'une réelle orientation client, et vous vous prévaluez d'un profond respect des personnes.

Votre expérience professionnelle vous a permis de démontrer votre talent culinaire et vos excellentes capacités d'organisation tout en respectant les normes d'hygiène et de propreté . Vous vous êtes illustré-e par votre créativité, votre capacité à anticiper et votre esprit d'initiative.

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.

Date d'engagement	:	1 ^{er} août 2025
Classe de fonction :	:	10
Taux	:	100%
Type de contrat	:	CDI
Délai d'inscription	:	15 juin 2025

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 Madame Flora de Andrade, responsable des ressources humaines, par courriel uniquement à : 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.