

Nous avons besoin de vous et de vos compétences afin de compléter notre équipe dynamique. Nous vous attendons à l'EMS de la Fondation de l'Orme, en tant que

CUISINIER/ERE à 90%

*Contrat de durée maximale du 1^{er} juillet 2023
jusqu'à l'ouverture de notre nouvel établissement prévue pendant l'automne 2024*

Notre EMS est situé à Lausanne dans un cadre calme et verdoyant grâce à son grand jardin et son animalerie ; il accueille 100 résidents présentant des démences de type Alzheimer ou d'autres troubles psychiatriques et environ 190 collaborateurs.

Nos atouts

- Un accueil bienveillant et personnalisé pendant les 3 premiers jours
- Une philosophie axée sur la méthode Montessori ; une formation est garantie pour tout nouveau collaborateur
- Un cadre de référence mettant l'accent sur la notion du « être chez soi » développant ainsi un sentiment de sécurité, d'identité et d'intimité chez le résident
- Un programme de formation intra et extramuros riche, orienté vers le développement des compétences
- Une politique salariale égalitaire et évolutive
- Des repas de qualité à prix préférentiel. Les repas du soir ainsi que le café pour les pauses sont offerts aux collaborateurs pendant leurs horaires de travail.
- Application de la convention collective de travail dans le domaine sanitaire parapublic Vaudois
- Une cuisine vitrée, de plein pied, favorisant le contact avec les résidents et les collaborateurs.
- Outils de travail modernes et adaptés à votre fonction.

Votre profil

- CFC de cuisinier ; quelques années d'expérience au sein d'un EMS ou d'une collectivité seraient un atout
- Aptitude à inscrire vos actions dans un travail d'accompagnement inter et pluridisciplinaire
- Autonomie et sens des responsabilités
- Aptitude à gérer les priorités, le stress et la gestion du temps
- Intérêt marqué pour la personne âgée et les relations humaine ainsi que pour la gestion d'une équipe de cuisine en l'absence de sa Cheffe.

Votre travail

- Confection d'environ 120 repas à midi et le soir pour les résidents et les collaborateurs
- Prise en compte des particularités alimentaires des résidents
- Préparation de repas chauds et froids pour les résidents présentant des troubles de la déglutition : « textures modifiées ».
- Travail en interdisciplinarité au sein d'une équipe de cuisine d'environ 20 collaborateurs.
- Contact avec les résidents lors du service des repas sur assiette.

Entrée en fonction : 1^{er} juillet 2023 ou à convenir

Si ce challenge vous intéresse, vous pouvez adresser votre **dossier de candidature complet par voie postale ou courriel à intendance@fondationdelorme.ch**. Nous vous en remercions par avance.