

La Résidence Clair-Logis à Delémont, membre du groupe Tertianum, recherche afin d'offrir des prestations culinaires de qualité au sein de notre établissement :

## **Un Chef de cuisine ou un cuisinier (H/F)**

### **80% à 100%**

#### **Votre mission :**

- Garantir la qualité des repas, collations, service à l'étage
- Management de l'équipe de cuisine
- Tenir le budget
- Assurer l'approvisionnement en boissons et produits alimentaires
- Gestion des stocks du secteur cuisine

#### **Profil minimum requis :**

- CFC de cuisinier avec spécialisation en diététique
- Compétences en gestion d'équipe
- Expérience minimum de 3 ans dans un poste similaire
- Intérêt marqué pour la personne âgée
- Résistance au stress
- Maîtrise du français et rigueur administrative
- Maîtrise des outils informatiques
- Sensibilité pour les aspects relationnels
- Compétences d'organisation
- Dynamisme, autonomie, esprit d'équipe et travail collaboratif

#### **Nous offrons :**

- Un cadre de travail attractif, valorisant l'échange, la proximité et le travail en équipe
- Des conditions de travail régies par la Convention Collective de Travail de CURAVIVA JURA (association jurassienne des institutions pour personnes âgées)
- La possibilité de participer activement au développement de l'institution

**Entrée en fonction :** de suite ou à convenir

#### **Candidatures :**

Les dossiers complets (lettre de motivation, cv, diplômes) sont à adresser par courriel à [resp.soho@clair-logis.ch](mailto:resp.soho@clair-logis.ch) jusqu'au **mardi 21 mai 2024**.

#### **Renseignements :**

Mme Monnerat Ludivine, responsable socio-hôtelier : 032 422 45 07