

Nous recherchons pour notre unité « Cuisine et restauration »

Un-e cuisinier-ère en diététique ou un-e cuisinier-ère à 100%

Renseignements du lundi
au vendredi durant les
heures de bureau

M. Thierry Fragnière
Chef du service cuisine
et restauration

t. +41 79 559 44 70

Vos missions

- Cuisiner des mets d'alimentations spécifiques (diététiques) et d'alimentations normales
- Intégrer et respecter l'organisation institutionnelle
- Connaître et respecter au quotidien toutes les normes HACCP
- Gérer le travail des aides de cuisine et des employés de cuisine
- Participer aux activités administratives en cuisine

Votre profil

- CFC de cuisinier-ère ou cuisinier-ère en diététique
- Expérience en milieu hospitalier, un atout
- Polyvalent sur tous les postes de travail d'une cuisine

Vos compétences

- Esprit d'équipe positif, volontaire et respectueux
- Professionnel, motivé, créatif et passionné
- Capable de s'adapter rapidement aux exigences de l'institution et de travailler de manière autonome

Informations complémentaires

- Lieu de travail : site de La Chaux-de-Fonds (+ mobilité le cas échéant)
- Entrée en fonction : dès le 1^{er} mars 2023 ou à convenir
- Horaires de travail continus

Les postulations complètes (lettre de motivation, Curriculum Vitae, diplômes, certificats de travail) sont à nous adresser jusqu'au 21 février 2023 en cliquant sur le lien suivant : [Cliquez pour postuler](#)

Cadre et conditions de travail attractifs régis par la convention collective de travail Santé 21.

Toute question complémentaire concernant la procédure de postulation peut être adressée par téléphone au Service Engagement au +41 32 713 30 13.

