



La fondation Le Camp engage de suite

un(e) Chef de cuisine à 100%
et
un(e) cuisinier-nière à 80%

Vos Profils :

Chef de cuisine

- CFC et 5 ans d'expérience au moins
- Expérience de chef de cuisine, ou second ou chef de partie
- Expérience en logistique de cuisine (achats, gestion des stocks, des coûts, etc...)
- A l'aise dans la gestion d'une petite équipe avec des horaires flexibles
- Savoir préparer la carte et les plans de menus
- Elaboration pratique des recettes
- Recevoir et accompagner les hôtes dans leur choix de menus et prestations de service

Cuisinier -nière

- CFC et 3 ans d'expérience au moins
- Savoir travailler de manière indépendante, aussi en l'absence du / de la Chef

... en plus pour les 2 fonctions :

- Assurer les mises en place et les préparations culinaires pour des groupes de 10 à 300 personnes
- Préparer des menus équilibrés, adaptés (enfants, adultes, personnes âgées, ...) et attractifs aussi sans viande
- Organiser des menus de fêtes, de banquets et gastronomiques
- Superviser le service (en self-service et à table)
- Faire preuve de polyvalence dans des tâches annexes liées à la gestion générale du Camp au sein d'une petite équipe
- Personnalité dynamique, ouverte aux autres, méticuleuse et sachant faire preuve de flexibilité dans les horaires de travail et les prestations à fournir
- Savoir gérer son stress et aimer les défis sont vos points forts

Notre offre :

- Un cadre de travail agréable dans une petite équipe motivée
- Un travail varié où vos idées personnelles sont les bienvenues
- Un salaire à déterminer et de très bonnes prestations sociales
- Six semaines de vacances

Entrée en fonction : 31 mars 2019 ou à convenir

Vous pouvez nous faire parvenir votre offre de service accompagnée des documents usuels avec mention « Postulation » **jusqu'au 11 mars 2019**

Personne de contact : Damien Vuillomenet, Directeur, tél. 032 836 26 32,
damien.vuillomenet@lecamp.ch

Adresse : Fondation Le Camp, Direction, route du Camp 7, 2028 Vaumarcus