

“ Venez rejoindre une entreprise qui fait de l'Excellence, de l'Innovation et de l'Esprit de service les piliers de son développement ”

eldora



Le pôle « Santé » d'Eldora SA regroupe tous les services de restauration exploités pour le compte d'hôpitaux publics, de cliniques privées, d'établissements médico-sociaux (EMS), ainsi que ceux des institutions spécialisées. Eldora est active dans ce secteur depuis plus de 40 ans et a développé, au fil des ans, un savoir-faire exclusif.

La Fondation Les Cerisiers à Charmoille (JU) accueille des personnes âgées, n'étant plus en mesure de rester à domicile. Elle offre aux résidents une prise en charge individualisée, orientée vers leurs besoins spécifiques et leurs attentes, dans le respect de leur personnalité et de leurs habitudes.

Pour la rentrée 2019, nous recherchons, au sein de la cuisine :

UN APPRENTI CUISINIER (H/F)

En tant qu'apprenti/e cuisinier/ère dans un EMS médicalisé vous participez aux activités suivantes :

- L'élaboration des plats en respectant les régimes alimentaires des résidents et en adaptant les textures
- L'application des différentes méthodes de découpe et de cuisson des aliments
- Le dressage des mets sur assiette à la salle à manger
- La réception et le conditionnement des denrées alimentaires
- La réalisation des animations culinaires
- L'entretien du matériel et des locaux
- L'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre profil :

- Plaisir à cuisiner et à travailler avec des denrées alimentaires
- Rigueur, ponctualité et savoir-être
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Aisance relationnelle avec les personnes âgées
- Domicile à proximité du lieu de formation (Charmoille)

En tant qu'entreprise formatrice, nous offrons :

- Une formation enrichissante et variée
- Des horaires de travail attrayants
- La possibilité de faire des stages dans différents établissements du groupe Eldora
- Un programme d'événements annuel destinés aux apprentis.

Nous vous remercions de nous adresser votre dossier complet (lettre de motivation, CV, derniers résultats scolaires, rapports de stage) par e-mail à :

Madame Séverine Charrière
Responsable de restaurant
severine.charriere@fondation-les-cerisiers.ch

