

Offre d'emploi

Cuisinier·ère à 70% pour un contrat à durée indéterminée

Vos activités principales

- Elaborer des menus simples et variés en veillant à la qualité et à la quantité
- Préparer des repas en tenant compte des régimes alimentaires spécifiques des pensionnaires
- Veiller à la propreté de la cuisine et de la vaisselle et au bon entretien du matériel à disposition
- Assurer le respect des normes d'hygiène
- Veiller à la gestion et au contrôle des stocks de marchandises
- S'investir avec enthousiasme lors de l'organisation de repas, apéritifs et manifestations diverses sur le site
- Participer à la création d'un environnement chaleureux et accueillant
- Collaborer de près avec le responsable de cuisine

Vos activités secondaires

- Assurer des petits travaux de maintenance et d'autres tâches en l'absence du concierge
- Gérer l'évacuation des déchets ou recyclage aux endroits appropriés

Votre profil

- CFC de cuisinier
- Sens du travail bien fait et soigné, avec une approche professionnelle en milieu médicalisé
- Capacité de travailler seul·e et manière collégiale en équipe
- Aptitude à côtoyer et accueillir des enfants en cuisine
- Acceptation de travailler avec des horaires irréguliers (au plus tard 19h), ainsi que durant les week-ends (1 à 2 week-ends par mois maximum) et jour fériés (pour les dimanches, l'horaire se termine à 13h)

Type de contrat :	<u>Contrat à durée indéterminée</u>
Entrée en fonction	01.10.2025
Lieu de travail	La Maison de Terre des hommes Valais à Massongex – Valais CH (Véhicule indispensable)

Vous êtes intéressé·e ?

Vous trouverez le cahier des charges du poste sur notre [site internet](#).

Veillez adresser un dossier complet et actualisé (lettre de motivation, CV, diplômes et certificats), exclusivement par mail à emploi@tdh-valais.ch.

Il sera traité avec la plus stricte confidentialité.

Il ne sera pas donné suite aux offres incomplètes.