

## Cuisinier-ère

100%

### CDI

#### Votre mission et vos responsabilités

Secondier le chef de cuisine dans la planification et la fabrication des 500 repas journaliers.  
Collaborer dans le choix des menus en tenant compte des directives des différents services.  
Travailler de manière autonome.  
Collaborer dans la gestion des commandes.  
Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité.  
Encadrer les aides de cuisine.  
Faire preuve d'investissement, de motivation, d'esprit d'équipe .

#### Conditions de candidature

Être au bénéfice d'un diplôme de cuisinier-ère avec CFC.  
Excellentes notions d'équilibre alimentaire et diététique.  
Posséder un sens de l'organisation important.  
Avoir un esprit d'initiative et l'envie de s'investir dans une équipe dynamique et professionnelle.  
Expérience de la cuisine en collectivité de jeunes enfants souhaitée.  
Avoir une bonne capacité d'adaptation.  
Être enthousiaste et motivé(e).

#### Condition et procédure d'inscription

Les candidat-e-s de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable sont prié-e-s de faire parvenir, selon les modalités précisées : un curriculum vitae, accompagné d'une lettre de motivation, des copies de diplômes, des certificats de travail, à l'adresse mentionnée dans l'offre. Les dossiers incomplets ou ne correspondant pas aux exigences du poste ne seront pas retenus. Les dossiers électroniques ou expédiés par courrier des candidat-e-s écarté-e-s ne sont pas restitués, sauf demande expresse.

Date d'entrée en fonction : 01.03.2023 ou à convenir

Délai d'inscription : 05.02.2023

Lieu de travail : Cuisine de production des Franchises  
Route des Franchises 54  
1203 Genève

Adresse de retour

Par courriel : chr@ipe-ge.ch

Par courrier : Association du secteur petite enfance des Charmilles  
Madame Anne DURUZ  
Chemin des Sports 12  
1203 Genève

Nous répondrons uniquement aux candidatures correspondant au profil recherché