

Cuisinier-ère

100%

CDI

Votre mission et vos responsabilités

Vous savez élaborer et préparer des repas (repas de midi collations du matin et de l'après-midi) pour 94 enfants âgés de 3 mois à 3 ans, développer une cuisine créative, goûteuse et équilibrée répondant aux directives sanitaires et aux recommandations fourchette verte des tout-petits.

Vous savez adapter les menus aux spécificités éventuelles (allergie, intolérance) et dynamique de l'institution (semaine du goût, sorties, pique-nique etc...) vous avez d'excellentes connaissances en diététique et en équilibre alimentaire.



Votre profil

- Au bénéfice d'une formation acquise dans une école reconnue, CFC, ou autre formation jugée équivalente et riche d'une expérience professionnelle dans un domaine similaire.
- de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable.

Condition et procédure d'inscription

Les candidat-e-s 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: 01.10.2024

Délai d'inscription: 28.06.2024

Lieu de travail: EVE Ella Maillart 73 bd de la Cluse 1205 Genève

Adresse de retour

Par courriel: dum@ipe-ge.ch

Par courrier: Secteur petite enfance Dumas
24, av. Dumas
1206 Genève