

Géré par le CIS, le **Domaine Notre-Dame de la Route** est un établissement para-hôtelier comprenant 44 chambres, 8 salles de séminaires et 2 restaurants. Une équipe de 12 professionnel-le-s des milieux de l'hôtellerie et de la restauration encadre régulièrement des personnes en difficulté pour des stages d'évaluation et de réinsertion. Situé dans un parc de 28'000m<sup>2</sup> et aménagé selon les principes du Feng-Shui, le Domaine se veut être un lieu d'accueil et de formation favorisant la créativité, la concentration, le repos et le bien-être.

ENTREPRISE SOCIALE

LE CIS PROPOSE  
DES PLACES DE  
TRAVAIL  
ADAPTÉES  
DANS DE  
NOMBREUX  
DOMAINES  
PROCHES DU  
PREMIER  
MARCHÉ



TOUTES LES  
PRESTATIONS DU CIS >  
[www.cisf.ch](http://www.cisf.ch)

Pour compléter notre équipe, nous cherchons un-e

### **Cuisinier-ère à 100 %**

CDD Saisonnier

Début mai à fin septembre, avec possibilité de logement

#### **Votre mission :**

En collaboration étroite avec le responsable du Domaine, vous coordonnez, gérez de manière efficiente et optimisez l'ensemble des activités de cuisine, de l'approvisionnement à la fabrication des mets, en passant par la gestion d'une petite équipe.

Il vous tient à cœur d'offrir une cuisine naturelle et de saison et d'utiliser des ingrédients issus de production biologique et régionale ? Vous serez donc séduit- e par l'opportunité de cuisiner avec des légumes en provenance direct du Domaine.

#### **Votre profil :**

- Passionné-e de cuisine, au bénéfice d'un CFC de cuisinier-ère, vous avez 3 à 5 ans d'expérience (chef-fe de partie, sous-chef-fe)
- Vous possédez des connaissances de base en diététique et vous aimez créer, élaborer des menus sains, variés, colorés et équilibrés
- Vous savez gérer la diversité et favoriser le travail en équipe
- Vous êtes capable de mettre en place une organisation de travail efficiente permettant de faire face à la production courante, tout en étant suffisamment flexible pour gérer les aléas
- Vous possédez des compétences avérées en termes de règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP) et savez tout mettre en œuvre pour en garantir le respect

#### **Nous vous offrons :**

Un cadre de travail stimulant dans un établissement dont la philosophie d'exploitation prend en compte simultanément l'efficacité économique, la qualité environnementale et l'équité sociale.

Le respect des conditions de la CCNT de l'hôtellerie.

Date d'entrée : **à convenir**

Les offres de service sont à envoyer uniquement par e-mail **d'ici au 30 avril 2019**, à l'adresse suivante : [RH@cisf.ch](mailto:RH@cisf.ch)