

La mission de notre société :

« Le Centre de Santé propose une approche innovante et personnalisée en médecine intégrative. Son équipe interdisciplinaire accompagne chaque personne désireuse de développer son potentiel de santé, tant sur le plan physique, mental, social que spirituel et ainsi de retrouver son autonomie. Le centre sera prochainement un lieu d'accueil résidentiel et ambulatoire. Il contribuera également au développement et à la transmission du savoir dans le domaine de la médecine. »

Le lieu d'accueil ambulatoire s'inscrit dans une histoire de plus de 20 ans.

L'ouverture de la résidence est prévue pour le 1^{er} mars 2019. Afin que cette nouvelle offre puisse émerger dans les meilleures conditions et rayonner, nous recrutons un-e

Chef-fe de cuisine 1^{er} décembre 2018 ou date à convenir

Vous allez faire partie de l'ouverture d'un établissement qui aura un restaurant (80 places), un restaurant pour le personnel (70 places) ainsi que des salles de séminaires.

La nutrition sera un élément essentiel des semaines santé qui seront proposées. Votre mission sera de décliner les stratégies définies par les médecins responsables et les nutritionnistes du Centre en repas confectionnés avec des produits de saison, présentés avec goût. Vous travaillez en outre en proche collaboration avec les responsables du projet de la permaculture au sein de l'établissement.

Votre profil

- CFC de cuisinier ou formation équivalente, avec min 5 ans de pratique
- CFC de cuisinier en diététique ou bachelor HES en nutrition et diététique
- Intérêt marqué pour une nutrition santé, dans l'idée d'Hypocrate qui disait « Que ton aliment soit ton premier médicament »
- Expérience dans le monde médical un atout
- Langue maternelle française (allemand et anglais un atout)
- Aisance informatique et connaissance de logiciels professionnels

Objectifs du poste

- Ouvrir le restaurant de La Pierre Blanche, la cafétéria du personnel et l'offre F&B pour les salles de séminaires, ceci dans la ligne de la vision nutritionnelle définie par le Centre
- Elaborer les menus en déclinant la stratégie élaborée par les médecins responsables de la nutrition au sein du Centre
- Elaborer l'offre culinaire/boisson, catering, amenities et spa
- Assurer la gestion quotidienne du département de la cuisine
- Gérer le personnel de cuisine
- Assurer la production culinaire ainsi que le service face à la clientèle en « live cooking » au self-service
- Respecter et faire respecter les processus d'hygiène selon les standards HACCP
- Gérer les budgets et les stocks relatifs à la cuisine, ainsi que le matériel à disposition
- Participer activement à l'amélioration continue du service de la restauration tant au niveau de la qualité que de ses performances

Ce poste vous intéresse ?

Nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet d'ici au 15 octobre 2018 à rh@lacorbiere.ch. Pour davantage d'informations, vous pouvez vous adresser à Mme Peian Wong, directrice hôtelière : p.wong@lacorbiere.ch.