

### **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<sup>er</sup> mars 2019. Afin que cette nouvelle offre puisse émerger dans les meilleures conditions et rayonner, nous recrutons un-e

## **Maître d'hôtel 1er janvier 2019 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.

Conformément aux exigences du Centre, votre mission principale est de garantir le bon déroulement du département restauration (restaurant, bar et banquet) en veillant à assurer la qualité des prestations ainsi que les standards de service.

### **Votre profil**

- CFC en restauration et/ou diplôme d'une école hôtelière ou solide formation dans les métiers de salle
- 3 ans d'expérience dans différents types d'établissements
- Motivation à travailler dans un Centre de santé avec une mission forte
- Intérêt pour les médecines complémentaires
- Aisance informatique et connaissance de logiciels professionnels
- Langue maternelle française (allemand et anglais un atout)
- Expérience dans le monde médical un atout

### **Objectifs du poste**

- Assurer la gestion quotidienne du département de la restauration et du service en collaboration étroite avec le chef de cuisine
- Veiller à assurer la qualité des prestations dans le sens de la mission du Centre
- Comprendre les enjeux des semaines santé proposées pour pouvoir conseiller les résident-e-s
- Garantir le suivi des résident-e-s et au besoin assurer le respect de leurs besoins médicaux spécifiques
- Coordonner le service en salle, l'accueil des résident-e-s et garantir son excellence
- Gérer le personnel et organiser le travail de l'équipe en salle
- Gérer, suivre et contrôler les stocks quotidiennement pour faciliter les inventaires
- Gérer les budgets relatifs aux départements, au respect du ratio F&B imposé par la direction, les dépenses et les budgets CAPEX annuels.
- Veiller au bon fonctionnement des appareils et au remplacement de ceux-ci, dans le respect des normes légales de sécurité.
- Participer activement à l'amélioration continue tant au niveau de la qualité que de ses performances
- Assurer le service VIP ou demandes spécifiques à ce groupe de clients.

### **Ce poste vous intéresse ?**

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