



Residenz Au Lac – la résidence pour séniors d'un genre particulier, également dans son offre culinaire. Dans nos trois restaurants polyvalents, nous gâtons non seulement nos résidents, mais aussi les clients à-la-carte, ainsi que les participants aux séminaires et banquets. Quelle que soit la diversité de notre clientèle, nous créons chaque jour des mets raffinés pour quelque 180 personnes et impressionnons tous les hôtes par notre cordialité, notre créativité et notre qualité.

Pour compléter notre équipe dynamique dans ce magnifique domaine d'activité, nous recherchons pour le 1<sup>er</sup> mai ou pour date à convenir,

## **Sous-chef / remplaçant/e du chef de cuisine (100%)**

### **Vos tâches**

- Appuyer l'équipe de cuisine dans l'élaboration et la production de grande qualité des plats et des menus. Prendre une part active à la production.
- Organiser des occasions culinaires, des banquets et des événements pour des entreprises, des clubs services, etc.
- L'aide aux achats et à la gestion des stocks. Le respect des réglementations (HACCP, ISO, CCNT, etc.) s'inscrivent dans votre domaine d'activité.
- Participer à la planification des menus modernes, de saison et en tenant compte des coûts.
- Développer des concepts en collaboration avec l'équipe responsable de la restauration, et prendre part aux décisions et les mettre en œuvre.
- Epauler le chef de cuisine sur les plans technique, administratif et organisationnel.
- En cas d'absence du chef de cuisine, vous assumez la responsabilité du déroulement des travaux et des 12 collaborateurs.

### **Votre profil**

- Un bagage rempli d'idées et de valeurs acquises par l'expérience de la restauration (de préférence care, restauration collective)
- Expérience de direction, créativité, enthousiasme, conscience de l'hygiène
- Communication ouverte et capacité d'organisation
- Vous avez des prétentions élevées en matière de qualité, êtes conscient/e des coûts, novateur/trice et êtes capable de travailler de façon intensive
- Esprit d'équipe transversal avec une bonne vue d'ensemble
- Bonne maîtrise des logiciels de MS Office

### **Nous offrons**

Un champ d'activités variées du domaine gastronomique dans une maison intergénérationnelle moderne. Facilement accessible par les transports publics. Chez nous, vous pouvez vous investir. Vos compétences professionnelles, mais aussi votre crédibilité font partie de notre succès. Des conditions de travail à l'avant-garde, cinq semaines de vacances et de bonnes prestations sociales sont une évidence pour nous.

### **Etes-vous intéressé/e?**

Veuillez envoyer votre dossier de candidature complet (curriculum vitae, photo, certificats, diplômes) à : Residenz Au Lac, Ressources Humaines, Rue d'Aarberg 54, Case postale, 2501 Biel/Bienne ou par courriel [job@residenz-au-lac.ch](mailto:job@residenz-au-lac.ch).

Simon Moser, chef de cuisine, est à votre disposition pour de plus amples informations, tél. 032 328 29 03.