EMS CHRIST-ROI
Crans-Montana • Icogne • Lens

L'EMS Christ-Roi, installé dans des locaux modernes à Lens, place le bien-être des résidents et la qualité de ses prestations hôtelières au cœur de sa mission. La restauration y contribue chaque jour, par le goût, l'équilibre alimentaire et le plaisir de la table.

Pour compléter notre équipe de cuisine, nous recherchons, pour une entrée en fonction à convenir, un·e :

Second·e de cuisine (H/F)

Passionné·e par la cuisine, sensible aux besoins des personnes âgées et disposant de bonnes connaissances en diététique et en pâtisserie.

Votre mission

En collaboration étroite avec le chef de cuisine, vous participez à l'organisation de la production, à l'encadrement de l'équipe et à la préparation de repas savoureux, équilibrés et adaptés aux résidents.

Vos responsabilités principales

- **Production culinaire :** réaliser et superviser les repas, soigner leur présentation et participer à l'élaboration de menus variés et de saison.
- **Diététique et pâtisserie :** adapter les préparations aux régimes et aux goûts des résidents et contribuer à la confection de desserts et pâtisseries de qualité.
- **Organisation et équipe :** seconder le chef de cuisine, répartir les tâches, accompagner les collaborateurs et assurer la continuité du service.
- **Qualité et hygiène :** garantir le respect des exigences HACCP, de la traçabilité, des règles de sécurité et des standards Qualivista.
- **Gestion et collaboration :** participer aux achats, à la gestion des stocks et à la maîtrise du gaspillage, en lien avec les équipes soignantes et hôtelières.

Votre profil

- **Formation :** CFC de cuisinier·ère ou titre jugé équivalent. Une formation de cuisinier·ère en diététique est particulièrement recherchée.
- **Pâtisserie :** bonnes connaissances pratiques et plaisir à réaliser des desserts, entremets et pâtisseries.
- **Expérience :** expérience en cuisine professionnelle ; une pratique comme second·e de cuisine ou en restauration médico-sociale est un atout.
- **Compétences :** sens de l'organisation et des responsabilités, esprit d'équipe, qualités relationnelles, créativité et maîtrise des règles HACCP.

Nous offrons

Un cadre de travail moderne, une activité variée et porteuse de sens, une équipe engagée et la possibilité de contribuer à l'évolution de nos prestations de restauration. Les conditions d'engagement sont conformes à la CCT des soins de longue durée du Valais.

Candidature

Merci d'adresser votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation et diplômes) à **ressourceshumaines@ems-christ-roi.ch**, **jusqu'au 15 novembre 2026**.

Pour tout renseignement : **Lara Pagano Rey**, responsable hôtelière, au 027/484 26 43 ou par courriel à lara.pagano_rey@ems-christ-roi.ch.