Home Montagu
Rue Montagu 8
2520 La Neuveville

Tél. 032 751 26 96
Fax 032 751 33 40

www.home-montagu.ch
montagu@home-montagu.ch

Profession / Activité : **Cuisinier-ère à 80 – 90 %**

Activité / exigences : Le Home Montagu à La Neuveville recherche un-e cuisinier-ère à 80 – 90 %, dynamique, autonome et souhaitant s'investir au sein d'une cuisine variée et en constante évolution.

Notre cuisine assure quotidiennement la préparation de repas pour les résidents du Home ainsi que pour différents partenaires externes, notamment des écoles, des crèches et des structures de restauration collective, avec une production pouvant atteindre environ 300 repas par jour.

Vos missions :

- Préparer et réaliser les repas chauds et froids
- Participer à l'élaboration et à la réalisation des menus
- Assurer une production en quantité tout en maintenant la qualité des préparations
- Adapter les repas aux différents régimes alimentaires, allergies, textures et besoins spécifiques
- Participer à la production et au conditionnement des repas destinés aux différents sites de livraison
- Respecter les grammages, les quantités et les délais de production
- Appliquer et faire respecter les normes d'hygiène, les procédures HACCP et les règles de sécurité
- Assurer le contrôle des températures, le refroidissement et le stockage adéquat des denrées
- Participer à la gestion des marchandises et des stocks
- Contribuer activement à la réduction du gaspillage alimentaire
- Participer à l'encadrement et à la formation des apprentis cuisiniers
- Collaborer avec l'ensemble de l'équipe de cuisine ainsi qu'avec les différents secteurs de l'établissement
- Être capable d'assurer de manière autonome l'organisation de la production lorsque nécessaire

© 2026 - Home Montagu

Home Montagu
La Neuveville

Home Montagu
Rue Montagu 8
2520 La Neuveville

Tél. 032 751 26 96
Fax 032 751 33 40

www.home-montagu.ch
montagu@home-montagu.ch

Votre profil :

- CFC de cuisinier-ère ou formation jugée équivalente
- Expérience professionnelle en cuisine
- Une expérience en restauration collective ou dans le domaine médico-social constitue un atout
- Un titre de formateur-trice en entreprise constitue un atout
- Intérêt pour la transmission du métier et l'accompagnement des apprentis
- Bonne maîtrise des règles d'hygiène et des principes HACCP
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Capacité à travailler de manière autonome
- Capacité à gérer une production importante et à respecter les délais
- Esprit d'équipe et bonne communication
- Dynamisme, flexibilité et capacité d'adaptation
- Sensibilité aux besoins spécifiques des personnes âgées et des enfants

Nous proposons :

- Un poste à 80 – 90 % au sein d'une cuisine proposant une activité particulièrement diversifiée entre restauration médico-sociale et restauration collective
- Vous intégrerez une équipe composée de professionnels et d'apprentis et participerez activement au fonctionnement quotidien de la cuisine ainsi qu'à la formation de la relève
- Nous recherchons une personne souhaitant s'investir sur le long terme, apporter son expérience, prendre des responsabilités et contribuer au développement de notre cuisine

Entrée en fonction : Dès maintenant ou à convenir

Durée d'embauche : Durée indéterminée

Taux d'activité : 80 – 90 %

Lieu de travail : La Neuveville

Langue : Français

© 2026 - Home Montagu