

# Cuisinier (m/f/d) en maison de soins, CDI, plein temps

## Votre mission :

- Travailler en horaires continus, entre 06h00 et 15h15 (selon planning), du lundi au dimanche. En cas de fêtes, d'événements ou d'autres besoins, l'employé doit également être présent les jours fériés et les soirs.
- Être à l'écoute des besoins des résidents, ainsi que gérer leurs éventuelles réclamations ou remarques.
- Préparer les repas, contrôler la préparation des repas, ainsi que leur distribution.
- Respecter et travailler conformément aux normes de sécurité et aux réglementations sanitaires applicables.

## Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de cuisinier.
- Vous maîtrisez la préparation des repas (cuisine chaud et froid, dessert et pâtisserie).
- Contrôler la préparation des repas, ainsi que leur distribution.
- Vous parlez impérativement Français et Luxembourgeois ou Allemand. Toute autre langue maîtrisée sera considérée comme un atout.
- Vous savez adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité et maîtrisez les règles HACCP.

# Koch (m/w/d) in einem Pflegeheim, CDI, in Vollzeit

## Ihr Auftrag:

- Kontinuierliche Arbeitszeiten, zwischen 06:00 und 15:15 Uhr (je nach Dienstplan), Montags bis Sonntags. Bei Festen, Veranstaltungen oder sonstigem Bedarf muss der Mitarbeiter auch an Feiertagen und abends präsent sein.
- Ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Bewohner haben und sich um eventuelle Beschwerden oder Anmerkungen kümmern.
- Zubereiten und Kontrolle der Zubereitung von Mahlzeiten, sowie deren Verteilung.
- Einhalten und arbeiten nach den geltenden Sicherheitsstandards und den Gesundheitsvorschriften.

## Ihr Profil:

- Sie haben eine Ausbildung zum Koch.
- Sie beherrschen die Zubereitung von Mahlzeiten (warme und kalte Speisen, Desserts und Patisserie).
- Sie kontrollieren die Zubereitung der Mahlzeiten, sowie deren Verteilung.
- Sie müssen Französisch und Luxemburgisch oder Deutsch sprechen. Jede andere Sprache wird als Vorteil betrachtet.
- Sie kennen die Gesten und Körperhaltungen, die Ihnen ein sicheres Arbeiten ermöglichen und beherrschen die HACCP-Regeln.