



La Fondation la Résidence au Locle est au service des personnes âgées depuis 1826 et sa mission consiste à accueillir et prendre soin des personnes âgées.

Bien au-delà d'un simple encadrement thérapeutique, la Résidence est un lieu de vie stimulant et complet qui accueille près de 180 résidents et bénéficiaires.

Pour la rentrée 2025, nous cherchons un

Apprenti cuisinier (H/F)

Votre mission

- Elaborer des plats, des menus en fonction des saisons et des produits pour nos résidents, nos bénéficiaires, nos locataires, les visites et le personnel
- Appliquer les différentes méthodes de cuisson
- Apprêter les mets qui composent les menus, préparer et superviser la préparation des aliments
- Mise en œuvre des directives de sécurité et de durabilité
- Mise en œuvre des processus opérationnels et économiques
- Entreposer les livraisons en respectant la législation sur les denrées alimentaires.

Votre profil

- Obtention du certificat de fin de scolarité
- Maîtrise de la langue française
- Créativité et imagination
- Posséder un sens de l'écoute et de l'observation
- Bonne résistance au stress
- Rapidité d'exécution

Nous offrons

Une formation diversifiée et complète dans notre institution formatrice certifiée.

Des rencontres et partages d'expériences avec nos apprenti-e-s actuellement en formation. Nos formateurs expérimentés et engagés vous encourageront à développer, tout au long de votre formation, votre potentiel afin d'atteindre votre objectif d'apprentissage, c'est-à-dire l'obtention de votre certificat fédéral de capacité.

Envoyez-nous, sans tarder, votre dossier de candidature complet contenant impérativement les éléments suivants : lettre de motivation, CV, bulletins semestriels, rapports de stages, ainsi que tout autre document utile, par mail à : Monsieur Douglas Gaillard, directeur finances, hôtelier & logistique : douglas.gaillard@ne.ch – dernier délai au 23 mars 2025.

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier.