



humanité • impartialité • neutralité • indépendance •
volontariat • unité • universalité

Dynamique et pionnière depuis maintenant presque 160 ans en faveur des personnes vulnérables à Genève, la Croix-Rouge genevoise recherche un-e :

Chef-fe de partie à 70 % - restaurant Bistronomique

Rejoindre le Mouvement de la Croix-Rouge suppose un engagement personnel à faire vivre les sept principes fondamentaux. Au quotidien, cela se traduit par une profonde motivation à prévenir et soulager les souffrances humaines, dans un esprit d'ouverture aux autres et une attitude de respect de la dignité de chacun-e. Cette adhésion aux principes fondamentaux, partagée par les bénévoles et les collaborateurs/trices, fait de la Croix-Rouge un lieu de travail unique.

La Croix-Rouge genevoise est une association locale et indépendante. Elle soutient les personnes en difficulté à Genève qui ne trouvent pas d'aide ailleurs. Elle est orientée vers l'action et intervient rapidement si nécessaire, à l'aide d'activités pionnières quand c'est pertinent. L'association agit grâce à une équipe salariée de 400 personnes et l'engagement actif de plus de 1 000 bénévoles.

Active et professionnelle, la Croix-Rouge genevoise fonctionne avec une politique ressources humaines récemment mise en place. Celle-ci a fait l'objet de consultations auprès de l'ensemble du personnel de l'association. La nouvelle politique ressources humaines est actuelle, transparente, impartiale, ouverte, flexible et adaptée aux besoins et valeurs de l'association. Pour plus d'information : <https://www.croix-rouge-ge.ch/emploi>.

Le Restaurant Le Tourbillon <https://restaurantletourbillon.ch/> est une prestation commerciale de la Croix-Rouge genevoise et en parallèle un dispositif d'intégration professionnel. Des **stages de cuisinier-ères et de spécialistes en restauration** sont proposés en continu à des jeunes de 15 à 25 ans afin de leur permettre de se remobiliser dans un cadre professionnel exigeant, de découvrir un domaine, de valider un projet, d'acquérir des savoir-faire et savoir-être requis dans les métiers de la restauration, etc. Le restaurant forme également des apprentis.

Le Restaurant se situe à l'attique d'un bâtiment récent au sein d'une zone industrielle de Plan-Les-ouates. La clientèle est accueillie dans un cadre sobre et naturel qui profite de la luminosité généreuse des baies vitrées, de la vue et de la grande terrasse. Une salle modulable permet d'accueillir environ **40 convives à midi en semaine** et plus de **150 convives lors d'événements en soirée**. Doté d'une grande cuisine et d'équipements modernes, le restaurant propose une cuisine **bistronomique** locale, de qualité, saine et savoureuse.

Mission

En tant que **Chef-fe de partie à 70%**, en collaboration avec l'équipe du restaurant, vous aurez pour objectif principal de proposer des prestations culinaires raffinées à une clientèle exigeante dans un esprit « bistronomique » de haut standing. Vous participerez aux choix des produits en privilégiant les commandes aux circuits les plus courts et en attachant une attention particulière aux questions environnementales. Vous participerez à l'organisation, la gestion de la cuisine en insufflant un état d'esprit, orienté vers la qualité et l'excellence. Vous entretiendrez d'excellentes relations avec vos collègues et parfois avec les clients, en sachant porter et communiquer les valeurs portées par le lieu, entretenir l'image et la bonne réputation de l'établissement. Vous apporterez votre touche créative ainsi que votre savoir-faire tout en veillant au respect des standards et procédures en vigueur. Vous accueillerez et accompagnerez des personnes en insertion ou en formation (stagiaires de 15 à 25 ans et apprenti-e-s).

Description du poste

- Elaborer les plats en respectant la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire ;
- Gérer son poste en toute autonomie, en tenant compte des directives ;
- Gérer les repas du personnel ;
- Se montrer force de proposition notamment dans l'élaboration de la carte et du menu ;
- Participer à la gestion des commandes et du stock ;
- Contrôler les marchandises, les livraisons et les inventaires ;
- Participer au bon fonctionnement des plans de nettoyage et autres normes et protocoles en vigueur dans la restauration ;
- Assurer la partie restauration lors d'événements ponctuels (en soirée) ;
- Participer à l'accompagnement des stagiaires et apprenti-e-s ;
- Apporter un cadre et des repères favorisant le développement et l'épanouissement des stagiaires.

Profil

- CFC de cuisinier ou équivalent ;
- Expérience professionnelle réussie dans des restaurants de catégorie supérieure ;
- Personne créative et dynamique ;
- Esprit de collaboration et d'initiative, flexibilité et polyvalence ;
- Très bon relationnel, à l'écoute, communication claire, bienveillante et respectueuse ;
- Aptitude à travailler de manière autonome et en équipe ;
- Aptitudes et motivation à travailler dans le contexte de la réinsertion professionnelle ;
- Flexibilité et adaptabilité ;
- Adhésion aux valeurs de la Croix-Rouge.

Taux d'activité : 70% avec possibilité d'augmentation du taux en fonction des développements envisagés

Lieu de travail : Plan-Les-Ouates

Date d'entrée : février 2024 ou à convenir

Nous vous remercions de faire parvenir votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, copie des diplômes et certificats de travail), **jusqu'au 31 décembre 2023**, à l'attention du Service des Ressources humaines, par e-mail : recrutement@croix-rouge-ge.ch ou par courrier à l'adresse suivante : Croix-Rouge genevoise, case postale 288 – 1211 Genève 4.

Plus d'informations sur : <https://www.croix-rouge-ge.ch>