



L'EMS Le Nouveau Prieuré est un établissement situé à Chêne-Bougeries et accueillant 144 résidents en chambres individuelles. En lien, une crèche, une résidence pour étudiants, un foyer pour personnes polyhandicapées et des appartements locatifs, le tout autour d'une place du village le Nouveau Prieuré.

Nous souhaitons engager, pour une entrée en fonction à convenir, deux :

Employé(e)s de maison à 80, 90 ou 100%

Il s'agit d'une mission à durée déterminée, pouvant déboucher sur un poste fixe.

Missions principales

Alimentation et restauration :

- Assurer la distribution des mets et des boissons de manière professionnelle et efficace ;
- appliquer les règles de l'accueil (la notion client, présentation et attitude personnelle) ;
- appliquer les règles de service (questionnement des clients, chronologie de service, explication du menu) ;
- maîtriser les techniques du service (room-service, service à l'assiette, à l'anglaise et de débarrassage) ;
- entretenir les tables durant le service (surveiller le niveau des boissons, l'avancée du repas et rester attentif à toute demande éventuelle) ;
- effectuer les mises en place des différents points de restauration.

Entretien des locaux et nettoyage :

- assurer le nettoyage des appartements et des chambres des résidents de manière autonome et dans le respect des matériaux à traiter ;
- effectuer le nettoyage en respectant l'organisation journalière définie ;
- connaître et appliquer les procédures de nettoyage point par point ;
- utiliser les machines et les accessoires de nettoyage selon les besoins, selon la nature des matériaux à traiter, et de façon sécuritaire ;
- assurer l'entretien des machines de nettoyages après chaque utilisation.

De manière générale

Travailler dans deux appartements, soit 16 résidents et établir avec eux une relation de confiance, chaleureuse et respectueuse.

Compétences attendues

- Formation en hôtellerie, de préférence en restauration ;
- 2 ans d'expérience minimum dans un poste similaire (service de restauration dans un hôtel ou un restaurant) ;
- très bonne expression orale et écrite en langue française.

Compétences particulières caractérisant le poste

- Travail en équipe, empathie, maîtrise des outils informatiques.

Vos avantages

- Vous intégrerez un établissement dont les valeurs essentielles sont notamment le respect, la générosité et le bien être au travail ; où l'humain est au centre des préoccupations ;
- Vous profiterez d'un environnement intergénérationnel dans un cadre chaleureux et animé, développerez des compétences grâce à une offre en formations continues.

Votre postulation

Si vous êtes convaincu/e de pouvoir assumer cette responsabilité, nous attendons votre dossier complet (lettre de motivation, CV, diplôme/s, certificat/s et permis de travail, le cas échéant) par courriel à recrutement@emsleprieure.ch d'ici le 13 septembre 2019. Seuls les dossiers complets seront traités. Sans réponse de notre part 60 jours après la clôture du concours, veuillez considérer que votre candidature n'a pas été retenue, auquel cas votre dossier sera détruit.

Agences de placement s'abstenir

Chêne-Bougeries, le 26 août 2019