



LA GARENNE
INTERNATIONAL SCHOOL

OFFRE D'EMPLOI
CUISINIER

Département RH



Notre Philosophie

Ecole Internationale La Garenne - Soyez celui/celle qui fait la différence

Fondée en 1947, l'école internationale de La Garenne est connue dans le monde entier pour son approche unique de l'enseignement en internat. Des élèves de plus de 35 pays sont accueillis chaque année sur notre campus moderne dans la station de Villars-sur-Ollon, où nous offrons un environnement sécurisé et une éducation extraordinaire aux élèves internes et externes âgés de 4 à 18 ans.

Notre philosophie est basée sur l'attention individuelle portée à chaque jeune, en leur inculquant une passion pour l'apprentissage, en développant leur esprit international et en assurant leur développement holistique sur le plan académique, social et émotionnel.

NOTRE VISION

Inspirer toute notre communauté afin d'être des citoyens du monde responsables dans un monde en constante évolution.

NOTRE MISSION

La mission de l'Ecole Internationale de La Garenne est de préparer les élèves du monde entier à devenir des jeunes gens indépendants et ouverts sur le monde. Nous promouvons les valeurs suisses traditionnelles d'ouverture d'esprit, de responsabilité, d'innovation, d'empathie et de respect. Nous nous efforçons de cultiver les talents de chacun, en répondant à leurs besoins et aspirations individuels.

NOS OBJECTIFS

ATTENTION

Accorder à chaque élève une attention personnalisée avec empathie et compréhension pour l'aider à être heureux, rester motivé et en bonne santé à mesure qu'il progresse vers l'âge adulte.

RÉSILIENCE

Savoir s'adapter continuellement, apprendre à se relever et à grandir face aux défis. Les élèves sortent de leur zone de confort et apprennent à ne jamais abandonner.

ÊTRE HEUREUX ET NE JAMAIS, JAMAIS, JAMAIS ABANDONNER

IMPACT

Préparer les élèves à faire une différence pour eux-mêmes et pour le monde à travers le service communautaire en leur donnant les outils nécessaires pour leur introspection, l'aspiration et le développement personnel.

CURIOSITÉ

Placer la curiosité au cœur de notre enseignement et de notre apprentissage afin que les étudiants deviennent des apprenants tout au long de leur vie, ne cessant jamais d'effectuer des recherches critiques, de poser des questions et d'analyser.

EXPLOITER TES TALENTS ET INSPIRE LE MONDE



Cahier des charges

Rôle général et Responsabilités - Sous-Chef

Dès le 24 août 2026 ou date à convenir

En tant que sous-Chef (H/F), vous aurez pour mission de préparer des plats avec précision et créativité. Vous travaillerez sous la supervision directe du chef de cuisine qui appartient à Eldora et contribuerez à l'élaboration de menus variés tout en respectant les normes d'hygiène alimentaire. Vous serez chargé(e) de la préparation des plats assignés selon les standards de qualité établis et vous assurerez que les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire soient respectées en tout temps. Enfin, vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe pour maintenir un environnement de travail propre et organisé.

Vos compétences:

- Connaître et maîtriser les techniques de cuisine de base
- Connaître les exigences d'une cuisine collective haut-de-gamme
- Excellent savoir-être
- Savoir Travailler en autonomie et en équipe
- Montrer de la flexibilité et de la rapidité d'exécution dans ses tâches,
- Avoir une 1ère expérience comme chef de partie minimum
- Formation initiale dans la cuisine impératif
- Permis de conduire désiré
- Langue parlée: Français et/ou Anglais

Nous vous offrons:

- Un environnement de travail enrichissant et inclusif, à taille humaine.
- Respect de la vie de famille: des vacances pendant Noël, Nouvel-an, Pâques et août (plus de 35 jours de vacances). Au minimum un jour du week-end de congé.
- Une activité diversifiée et d'excellentes conditions de travail et salariales supérieures aux exigences de la convention collective de travail pour l'hôtellerie et la restauration.
- Nous mettons à disposition et nettoisons les tenues de travail de notre personnel.



Comment rejoindre notre équipe ?

Nous accueillons les candidats qui ont une passion pour la cuisine, l'éducation et qui sont prêts à offrir de l'attention individuelle. L'école internationale La Garenne s'engage pleinement à protéger les élèves dont nous avons la charge. Tous les nouveaux membres du personnel sont soumis à une autorisation préalable à l'embauche renforcée, y compris des casiers judiciaires et des recherches du ministère suisse de la justice pour les personnes travaillant avec des enfants, ainsi qu'une vérification de l'identité, des qualifications et de l'emploi.

Veuillez envoyer les documents suivants par email à hr@la-garenne.ch ou par courrier à l'adresse ci-dessous:

- Curriculum vitae
- Une lettre de candidature, de préférence manuscrite
- Une copie de votre passeport et/ou de votre permis de travail suisse.
- Noms et coordonnées d'au moins deux références pour vos deux derniers emplois

La Garenne International School

Ressources Humaines
Chemin des Chavasses 23
1885 Chesières
Suisse