



Cuisinier·ère de séjour d'été pour enfants et adolescents

La Fondation Coup d'Pouce organise un **séjour d'été** destiné à des enfants et adolescents présentant des troubles du spectre de l'autisme.

Dans ce cadre, nous recherchons un·e **cuisinier·ère passionné·e, autonome et organisée·e** pour rejoindre notre équipe durant le séjour .

La personne engagée sera responsable de la **préparation des repas**, de la **gestion des stocks et des commandes**, de l'**approvisionnement**, ainsi que du **respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire** d'hygiène dans le cadre de nos séjours, week-ends et journées d'activités.

Une attention particulière sera portée aux **régimes alimentaires spécifiques** des participant·e·s.

Ce poste demande une bonne **organisation**, une **gestion efficace du temps** et une grande **autonomie**.



Période d'engagement

- Du 10 au 18 juillet 2025 – séjour avec enfants et adolescents
- Une **journée de préparation** à prévoir un samedi en juin 2026 (date à définir)



Profil recherché

- Expérience en **cuisine collective** et préparation de repas pour des groupes (environ 30 personnes).
- Bonne connaissance des **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- Capacité à gérer un **budget**
- Autonomie, sens de l'organisation et **qualités relationnelles**
- Permis de conduire et véhicule personnel souhaités (pour les achats)
- Respect des consignes de sécurité et du cadre institutionnel
- **Âge minimum : 18 ans**



Candidature

Si ce poste vous intéresse, merci de nous transmettre une **lettre de motivation**, un **CV** et les documents usuels, en mentionnant l'intitulé du poste :



cabane@coupdepouce.ch



ou par courrier postal à :

Fondation Coup d'Pouce

Avenue de la Chablière 4

1004 Lausanne



Le **cahier des charges complet** peut être transmis sur demande.



N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire !



Seuls les dossiers complets recevront une réponse