

L'Association Tartine et Chocolat recherche :

Pour le 1^{er} janvier 2026 un-e employé-e de cuisine à 80% (à discuter)

Les responsabilités :

- Aider le cuisinier à la confection des repas dans une cuisine professionnelle en respectant les labels de la structure (fourchette verte et fait maison)
- Livraison des repas à la crèche et premier service
- Service du repas au parascolaire
- Vaisselle et nettoyage de la cuisine du parascolaire
- Nettoyage des réfectoires du parascolaire à midi
- Déchèterie (tri et dépose)
- Divers petits travaux d'entretien
- Remplacements occasionnels du cuisinier

Votre profil :

- CFC ou AFP d'employé-e de cuisine, titre jugé équivalent ou grande expérience pratique dans le domaine.
- Connaissance des normes HACCP
- Permis de conduire et véhicule personnel indispensable
- Patience et intérêt pour les enfants (service personnalisé des repas)
- Rapidité, efficacité et humour
- Autonomie
- Très bonne maîtrise du français

Nous offrons :

- Un travail varié dans un environnement joyeux
- Un horaire continu et seulement en semaine
- De bonnes prestations sociales
- Un environnement de travail agréable dans une équipe dynamique

Vos offres et documents usuels et complets sont à envoyer par mail jusqu'au 1^{er} décembre à : tartinechocolat@bluewin.ch

Seuls les documents correspondants à la demande seront pris en considération et recevront une réponse.