



La Pouponnière et l'Abri

La Fondation la Pouponnière et l'Abri a pour mission d'œuvrer en faveur des enfants et plus particulièrement des jeunes enfants et leurs familles. Elle regroupe plusieurs secteurs d'activités : l'accueil de jour et l'accueil en urgence en Internats, l'Accueil Educatif Mères-Enfants, l'Unité de Prestations Espace-Rencontre.

Afin de compléter notre équipe de cuisine, nous recherchons à partir du 1^{er} août 2023 ou à convenir d'un-e :

Employé/e de cuisine polyvalent/e à 50%

(Tous les matins du lundi au jeudi)

Mission et responsabilités principales :

- Assurer la préparation de certains mets en cuisine et soutenir les cuisiniers
- Assurer le nettoyage et l'entretien des sols, locaux et du matériel
- Participer à l'organisation du fonctionnement de la cuisine

Nous attendons de vous :

- Expérience d'au moins 3 ans en cuisine collective ou en restauration
- Connaissances approfondies dans les normes en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- Connaissances confirmées dans l'application du principe de la liaison froide et maîtrise des procédures (HACCP) : un atout
- Polyvalence et autonomie dans le travail avec anticipation
- Esprit d'entraide et de collaboration
- Français, parlé et écrit
- A l'aise avec les unités de mesures
- Bonne résistance physique

Nous vous offrons :

- L'opportunité de travailler dans une structure moderne, bénéficiant d'un cadre agréable, riche et varié, avec des équipes dynamiques et autonomes
- La possibilité de participer au développement du secteur et partager une richesse de contacts humains

Si, tout comme la Pouponnière et l'Abri, vous souhaitez cultiver les valeurs d'intégrité, d'esprit d'équipe, de professionnalisme, d'innovation et développement, de pragmatisme, de respect et d'humanité, nous vous invitons à envoyer votre dossier complet d'ici le 22 mai 2023 en forme informatique à emplois@pouponniere.ch

Réf. Cuisine