



Fondation Handicap Glâne est une structure sociale qui assure accueil, hébergement et accompagnement pour des personnes en situation de handicap. Forte de 330 collaborateurs, nous disposons d'ateliers et de structures résidentielles à l'intention de 160 personnes adultes présentant un trouble du développement intellectuel et d'une école spécialisée accueillant 160 élèves.

Nous recherchons, pour une entrée en fonction au 1^{er} novembre, un-e

MAITRE·SSE SOCIO-PROFESSIONNEL·LE CUISINIE·ERE à 60%

pour nos Ateliers de la Glâne à Romont.

Mission :

- Accompagner les employés cuisiniers en situation de handicap dans leur quotidien professionnel en tenant compte de leur potentiel et de leurs capacités ;
- Observer de manière ciblée ou systémique la vie et l'activité de la brigade de cuisine ;
- Promouvoir l'esprit d'initiative au travers de la transmission d'une culture et d'une identité professionnelle ;
- Valoriser l'acquisition de nouvelles compétences professionnelles ainsi que les réussites significatives ;
- Développer l'outil de travail « cuisine » par une réflexion participative ;
- Stimuler le raisonnement et l'auto-évaluation professionnelle et de groupe ;
- Planifier la production quotidienne ainsi que les événements particuliers ;
- Gérer la partie administrative et commerciale de l'atelier (gestion des stocks, de matériel et commandes) ;
- Veiller au bon fonctionnement et à l'entretien de la cuisine et de son matériel : veiller aux règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de santé et sécurité au travail ;
- Assurer le suivi pédagogique des employés en situation de handicap : mettre en place les projets pédagogiques et en assurer leur suivi, gérer les rencontres de réseau ;
- Participer aux colloques et collaborer avec les autres professionnels impliqués dans l'accompagnement.

Nous offrons :

- Un travail au sein d'une équipe dynamique, compétente et bienveillante ;
- Un cadre de travail agréable et motivant, privilégiant des prestations de qualité ;
- Un engagement fort encourageant la participation ;
- Des possibilités de formation et de perfectionnement ;
- Des horaires fixes (pas de travail en soirée, ni en week-end) ;
- Des conditions de travail définies par la CCT INFRI/FOPIS.

Votre profil :

- Formation ES de MSP ou titre jugé équivalent ;
- CFC de cuisiner ;
- Expérience confirmée dans l'accompagnement de personnes adultes présentant un trouble du développement intellectuel ;
- Capacité à repérer, développer et valoriser les compétences individuelles et collectives ;
- Sens pédagogique développé et aptitude à transmettre avec patience et enthousiasme ;
- Aisance dans l'organisation et le partage des tâches ;
- Aptitude à travailler en équipe ;
- Excellente autonomie, bon esprit d'initiative et sens élevé des responsabilités.

Intéressé·e par une institution riche par ses valeurs et sa culture ? Envie de travailler dans une équipe solidaire et dynamique, à l'écoute des besoins de ses employés en situation d'handicap ? N'attendez plus et faites-nous parvenir votre candidature complète à recrutement@aag-fg.ch et rejoignez la Fondation Handicap Glâne.

Délai de postulation : 13 septembre 2026

Nous répondrons uniquement aux dossiers correspondant aux critères du poste.