

La Fondation Perceval, créée en 1967, est une fondation privée reconnue d'utilité publique. Elle œuvre en faveur d'enfants et d'adultes en situation de handicap, indépendamment de leur origine, leur milieu social ou leur religion. Ses foyers d'hébergement, son école, ses ateliers de formation et de travail ainsi que son secteur médico-thérapeutique ont pour objectif d'offrir aux résidents des conditions de vie favorisant leur développement et épanouissement personnels, tout en leur permettant d'occuper une place valorisante au sein de leur environnement social.

Nous recherchons pour notre secteur des enfants et des adolescents :

Un/e cuisinier/ère à 60%

Nous attendons :

- Connaissances en matière de diététique et sensibilité pour l'alimentation biologique
- Capacité de travailler en équipe interdisciplinaire dans une cuisine « atelier éducative »
- Connaissances en matière de gestion informatique des logiciels usuels
- Sens de l'organisation et autonomie
- Capacité d'adaptation au milieu du handicap (repas spéciaux, mixages etc...)
- Connaissances en matière d'hygiène (HACCP)
- Créativité et professionnalisme en respectant les valeurs institutionnelles dans l'exécution des mets

Conditions de travail :

- Collaboration avec une équipe motivée
- Conditions de travail selon la CCT Social Vaud

Date d'entrée : de suite

Seules les postulations envoyées par courrier, avec la référence de l'annonce et en adéquation avec les postes proposés seront traitées. Prière d'adresser votre dossier complet (CV, diplômes, etc.) à :

Fondation Perceval
Annonce CUI/60%/PWI
Rte de Lussy 45
1162 St-Prex