

Etablissement employant quelque 340 collaborateurs afin d'assurer la scolarité spécialisée de 19 enfants et adolescents ainsi que l'accompagnement socioéducatif et socioprofessionnel de 120 adultes présentant une déficience intellectuelle cherche

Un responsable d'ateliers (H/F)

Taux d'activité 80% à 100%

En vue d'accompagner une trentaine de travailleurs en situation de déficience intellectuelle et troubles associés, par la construction et le suivi de projet personnalisé au sein de deux ateliers, mais d'en assurer également la gestion, secondé par un professionnel ayant d'excellentes compétences métiers, ainsi que la commercialisation de nos productions biologiques et artisanales dans le respect des valeurs de l'institution, vous aurez pour mission de :

Votre mission :

- Superviser et encadrer l'activité des équipes, env. 6 collaborateurs (organisation, processus, etc.)
- Développer des activités pédagogiques et socioprofessionnelles, garantissant l'intégration des bénéficiaires aux travaux de maraîchage
- Planifier et gérer le budget des ressources matérielles et logistiques
- Contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Fournir à l'établissement des légumes, petits fruits, fleurs et plantes médicinales de qualité biodynamique
- Assurer des marchés et développer une stratégie de réseaux de partenariat valorisant la production de la Branche

Nous souhaitons :

- Une formation de maître socioprofessionnel
- 5 ans d'expérience dans un poste similaire et en gestion d'équipes
- Aisance en gestion de projets
- Autonomie et sens de l'innovation
- Leadership naturel, aisance relationnelle et travail en équipe
- Rigueur et organisation, maîtrise des chiffres
- Esprit d'analyse et synthèse
- Maîtrise des outils informatiques usuels
- Excellente communication écrite et orale
- Habilité à travailler sporadiquement le week-end
- Un permis de conduire

Nous offrons :

- Les conditions de la convention collective de travail dans le secteur social parapublic vaudois
- Les avantages sociaux d'un grand établissement : parking gratuit, cafétéria, piscine et magasin bio. Un site naturel de près de 30 hectares constituant un magnifique cadre de travail
- Un accès à une offre de formations continues et de développement personnel importante

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Nous attendons votre dossier de candidature complet (curriculum vitae, photo, copies diplômes et certificats de travail, extrait du casier judiciaire) **d'ici au 17 juillet 2020.**

Pour tout renseignement complémentaire, Cédric Charbonnet, Directeur adjoint, Responsable RH, 021/612.40.32

Dans la mesure où toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler exclusivement par internet, plus d'informations sur www.labranche.ch

Merci de noter que seules les candidatures correspondant au profil de l'annonce seront traitées.