



La Fondation du Levant est active dans le domaine des addictions, de la psychiatrie, des soins, du logement et de l'insertion socioprofessionnelle. Elle comporte deux établissements socio-éducatifs (ESE), deux établissements psychosociaux médicalisés (EPSM), une consultation ambulatoire, une organisation de soins à domicile (OSAD), des appartements de transition et de type Housing first, ainsi qu'une structure de formation et d'insertion professionnelle.

Pour compléter l'équipe de notre restaurant, nous recherchons un·e

Second de cuisine à 100% Avec CFC

Responsabilités

- Préparation des repas pour les résidents et collaborateurs (inclus régimes spéciaux)
- Encadrement des résidents-stagiaires de la Fondation du Levant, civilistes et apprenti
- Remplacement du chef cuisinier
- Participation active au bon fonctionnement du restaurant
- Gestion des commandes
- Participation à l'entretien de la cuisine

Profil

- CFC de cuisinier·ière
- Expérience professionnelle de min 3 ans dans un poste similaire
- Connaissances en diététique un atout
- Expérience dans l'encadrement de personnes en difficulté
- Polyvalence et souplesse
- Patience et flexibilité

Nous offrons

- Une activité diversifiée au sein d'une petite équipe dynamique
- Une cuisine évolutive dans un environnement de travail moderne
- Des prestations sociales et salariales selon la CCT Social
- Congé les dimanches et jours fériés

Taux d'activité : 100%

Entrée en fonction : 1^{er} février 2022

Merci de postuler via le site www.levant.ch rubrique Emplois