



Nous nous réjouissons d'engager pour notre internat socio-éducatif à La Tour-de-Peilz, accueillant des enfants âgés de 4 à 16 ans au bénéfice de mesure de protection des mineurs,

un cuisinier H/F à 100%

Votre mission:

- Planifier et préparer des repas équilibrés pour les enfants et les encadrants.
- Gérer les stocks et les budgets en relation avec l'activité.
- Prendre part à la vie de la maison et à l'accompagnement des enfants.
- Appliquer les normes d'hygiène HACCP et de prévention.
- Assurer le nettoyage de la cuisine et du matériel.

Votre profil:

- Un CFC de cuisinier-ère ou diplôme équivalent.
- Expérience en cuisine de collectivité obligatoire.
- Un cursus de formations complémentaires, notamment en diététique, bienvenu.
- Bonnes compétences relationnelles et intérêt à jouer un rôle éducatif avec des enfants et des adolescents.
- Une expérience de plusieurs années dans le domaine.
- Autonomie dans l'ensemble des tâches et y compris la gestion budgétaire.
- Notions de base en informatique indispensables.
- Intérêt à compléter ses connaissances par de la formation continue.

En cas d'engagement, la remise des documents suivants sera exigée :

Casiers judiciaires normal et spécial vierges originaux et récents (maximum 3 mois).

Taux d'activité: 100%
Horaire : du lundi au vendredi
Entrée en fonction: 1^{er} août 2021 ou à convenir
Durée : indéterminée
Délai de candidature : 21 mai 2021

Votre postulation est à nous faire parvenir par le biais de notre site internet

www.les-aielles.ch

en remplissant le formulaire en ligne à la rubrique
"Participer à notre mission/postuler en ligne".

Seules les candidatures correspondantes au profil et reçues par le biais du formulaire en ligne seront étudiées.

Vevey, le 30 avril 2021