

La Fondation la Clairière offre un espace socio-éducatif et thérapeutique à des jeunes personnes de 16 à 24 ans qui souffrent de fragilités psychiques, d'addiction ou de désinsertion socioprofessionnelle.

Nous cherchons un/e remplaçant/e pour notre cuisine centrale

Un maître socio-professionnel cuisinier/ une maîtresse socio-professionnelle cuisinière à 75 %

Profil souhaité :

- Expérience et formation comme cuisinier/-ière
- Expérience et formation comme éducateur social ou MSP
- Capacité de partager sa passion avec de jeunes adultes
- Expérience, flexibilité
- Age minimal : 30 ans

Votre mission :

- Encadrer les jeunes à l'atelier de cuisine, favoriser leur rétablissement
- Cuisine simple, équilibrée et variée avec produits du terroir, partiellement avec les produits de la ferme de l'institution
- Préparer des repas de midi pour 20 à 35 personnes.
- Développer de projets (transformation de produits/boulangerie etc.)
- Gérer le budget, les commandes, les menus, de la mise en place, l'entretien de l'infrastructure

Nous offrons :

- Un contexte institutionnel bienveillant
- Une équipe motivée ouverte aux approches innovatrices
- Des prestations salariales et sociales selon CCT social
- Un cadre de travail unique et des activités variées

Horaire : du lundi au vendredi 9h à 16h00 (mercredi jusqu'à 12h30)

Possibilité de prendre le repas sur place.

Entrée en fonction : 1^{er} mai 2020

Dossier à envoyer à : Fondation La Clairière, Rte de Villard 20, 1832 Chamby
direction@la-clairiere.ch