



La Fondation Dr Combe, sise à Lausanne, propose des prestations de pédagogie spécialisée, éducatives et thérapeutiques à des enfants, adolescents et adultes qui vivent avec un handicap physique.

Notre cuisine propose des menus confectionnés avec des produits locaux et frais garantissant ainsi une qualité de service. Du plat traditionnel, en passant par les desserts ou encore par les régimes alimentaires spécifiques à nos usagers, la cuisine adapte ses prestations de manière à répondre aux exigences en la matière tout en offrant des formules complètes et un choix varié.

Afin de compléter sa brigade de cuisine, nous recherchons pour une durée indéterminée un·e :

Cuisinier·ère à 60%

Votre mission principale

- Participer à la confection des repas pour les enfants et le personnel
- Mettre en place et distribuer les repas
- Entretien, nettoyer et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements
- Contribuer à l'encadrement et à la formation de l'apprentie de cuisine
- Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine

Nous demandons

- Formation initiale de cuisinier·ère CFC
- Expérience professionnelle dans le domaine médico-social, un atout
- Expérience professionnelle en diététique, un avantage
- Aptitude à travailler en équipe
- Rapidité d'exécution et habileté manuelle
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité
- Indépendance et capacité d'organisation

Nous offrons

- Une collaboration au sein d'une équipe dynamique et passionnée
- Un travail varié et stimulant vous permettant d'exercer tous vos talents
- Un parking gratuit
- La possibilité de suivre des formations continues
- Des heures de travail du mercredi au vendredi
- Des conditions de travail selon la Convention Collective de Travail dans le secteur social parapublic vaudois.

Entrée en fonction : de 1^{er} octobre 2022 ou à convenir

Délai de postulation : 18 septembre 2022

Nous nous réjouissons d'avance de recevoir votre dossier de candidature complet par e-mail : candidatures@fondationcombe.ch

Pour tout renseignement complémentaire, M. Cédric Panchaud – Chef de cuisine, se tient à votre disposition au 021 654 05 54