

Etablissement employant quelque 400 collaborateurs afin d'assurer la scolarité spécialisée de 23 enfants et adolescents ainsi que l'accompagnement socioéducatif et socioprofessionnel de 135 adultes présentant une déficience intellectuelle, cherche

Un Maître socioprofessionnel cuisinier(h/f) à 70%

Votre mission au sein de l'atelier restaurant :

- Accompagner des personnes porteuses d'un handicap en atelier
- Développer le potentiel de la personne sur les axes psychomoteurs, savoir-être et savoir-faire
- Encouragez l'autodétermination du travailleur, dans le respect des capacités et limites de chacun
- Travailler en lien avec la cuisine de production
- Participer à la production de mets froids et chaud
- Remplacer les collaborateurs de l'épicerie durant leurs vacances (env. 13 semaines par année)

Nous souhaitons :

- Un CFC de cuisinier
- Plusieurs années de pratique dans une cuisine de collectivité
- Dans la mesure du possible une formation de MSP ES ou jugée équivalente
- Une expérience confirmée auprès de personnes présentant une déficience intellectuelle et des troubles autistiques (TSA)
- Une aptitude à travailler en équipe, disposant d'une bonne autonomie, d'un bon esprit d'initiative, un sens élevé des responsabilités
- De bonnes facultés organisationnelles, une capacité à se remettre en question
- Une attitude positive orientée solutions, rassurante et dynamique, de la ponctualité, de la créativité
- Horaires en atelier du lundi au mercredi (7h30-16h30) et le jeudi (7h30-12h00)
- De bonnes connaissances des outils informatiques usuels
- Une bonne maîtrise du français écrit et oral
- Un permis de conduire
- Un casier judiciaire vierge

Nous offrons :

- Une activité variée au sein d'une petite unité reconnue au sein de l'institution
- Les conditions de la convention collective de travail dans le secteur social parapublic vaudois
- Les avantages sociaux d'un grand établissement : parking gratuit, cafétéria 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 : 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 15 février 2023.**

Pour tout renseignement complémentaire, Cédric Charbonnet, Directeur des Ressources humaines, Tél. 021/612.40.30

Nous vous remercions de postuler exclusivement par internet, plus d'informations sur www.labranche.ch