

La Fondation Petitmaître a pour mission d'offrir des prestations dans les domaines de l'éducation spécialisée, du parascolaire, de la formation professionnelle, de la réinsertion et de la restauration.

Pour nos restaurants scolaires à Yverdon-les-Bains, nous engageons **dès le 1^{er} août 2024** :

2 EMPLOYÉS-ES DE CUISINE À 18% ET 20%

Votre mission :

- Régénération des repas confectionnés par notre Cuisine du Parc
- Assurer le service des repas aux enfants
- Gérer le nettoyage de la vaisselle

Votre profil :

Vous avez quelques années d'expérience dans le service (réel atout).

Vous êtes une personne dynamique avec une grande résistance au stress.

Vous disposez de bonnes capacités à collaborer avec une équipe pluridisciplinaire et êtes à l'aise dans le contact avec les enfants.

2 INTENDANTS-ES ENTRE 20% ET 30% OU UN-E À 50%

Votre mission :

- Entretien complet du lieu (salle, WC...)
- Faire les différents à-fonds selon la saison et le planning

Votre profil :

Vous êtes au bénéfice d'un CFC de gestionnaire en intendance ou d'une formation jugée équivalente.

Vous êtes reconnu-e pour votre rigueur, votre flexibilité et surtout votre grande autonomie. Vous disposez d'excellentes capacités organisationnelles et avez une bonne aptitude à communiquer avec des interlocuteurs exigeants.

Nous offrons :

- Une institution agile et innovante
- Un horaire annualisé et des conditions de travail selon la CCT dans le secteur parapublic vaudois
- Un travail varié, riche en contact d'équipes dynamiques et pluridisciplinaires
- Des possibilités de formations continues intéressantes et variées afin de soutenir le développement de chacun-e

Lieu de travail : Restaurants scolaires - Yverdon-les-Bains

Délai de postulation : **15.03.2024**

Offre par **mail uniquement** (avec documents usuels et un **extrait récent du casier judiciaire**) : rh@fpy.ch

Seules les offres correspondant au profil recherché seront prises en considération.

Renseignements : Monsieur Marco Valentino : 079 269 74 01