

Etablissement employant quelque 450 collaborateurs et collaboratrices 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.e MSP boulanger.ère à 70%

### Votre mission au sein de l'atelier boulangerie :

- Accompagner des personnes en situation de handicap en atelier
- Développer le projet professionnel de la personne en soutenant son autonomie
- Encourager l'autodétermination du travailleur, dans le respect de ses aspirations et besoins
- Cogérer l'atelier et assumer le suivi socioprofessionnel des bénéficiaires
- Participer à la production de produits de boulangerie

### Nous souhaitons :

- Un CFC dans le domaine alimentaire, idéalement boulangerie, pâtisserie et/ou confiserie
- Plusieurs années de pratique dans une unité de production alimentaire
- Dans la mesure du possible une formation de MSP ES ou jugée équivalente
- Une expérience confirmée auprès de personnes avec un trouble neurodéveloppemental de type déficience intellectuelle, autisme, trouble du déficit de l'attention
- Une aptitude à travailler en équipe, disposant d'une bonne autonomie, d'un bon esprit d'initiative, d'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 8h00 - 12h00 / 13h00 – 17h15 du lundi au vendredi
- Durant les vacances du boulanger (5 à 6 semaines/an), assurer en alternance les horaires de nuit de 22h00 – 07h00
- 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 :** dès le 1<sup>er</sup> août ou 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 26 mai 2025.**

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

Dans la mesure où toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler exclusivement par internet, plus d'informations sur [www.labranche.ch](http://www.labranche.ch)