



La Fondation du Levant est active dans le domaine des addictions, de la psychiatrie, des soins, du logement et de l'insertion socioprofessionnelle. Elle comporte deux établissements socio-éducatifs (ESE), deux établissements psychosociaux médicalisés (EPSM), une consultation ambulatoire, une organisation de soins à domicile (OSAD), des appartements de transition et de type Housing first, ainsi qu'une structure de formation et d'insertion professionnelle.

Pour compléter l'équipe de notre restaurant, nous recherchons un·e

Cuisinier·ère à 80% Avec CFC

Responsabilités

- Préparation des repas pour les résidents et collaborateurs (inclus régimes spéciaux)
- Participation à l'encadrement des résidents-stagiaires de la Fondation du Levant, civilistes et apprenti
- Participation active au bon fonctionnement du restaurant et à l'entretien de la cuisine

Profil

- CFC de cuisinier·ère
- Expérience professionnelle de min 5 ans
- Connaissances en diététique et en pâtisserie
- Expérience dans l'encadrement de personnes en difficulté
- Autonomie dans la fabrication et la production
- Polyvalence et souplesse
- Patience et sens de la communication

Nous offrons

- Une activité diversifiée au sein d'une petite équipe dynamique
- Une cuisine évolutive dans un environnement de travail moderne
- Des prestations sociales et salariales selon la CCT Social
- Congé les dimanches et jours fériés

Taux d'activité : 80%

Entrée en fonction : dès que possible

Merci de postuler via le site www.levant.ch rubrique Emplois