



La Pouponnière et l'Abri

La Fondation La Pouponnière et l'Abri à Lausanne a pour but d'œuvrer en faveur des enfants et plus particulièrement des jeunes enfants et de leurs familles, notamment en les accueillant dans le cadre de ses huit institutions : cinq Centres de vie infantine (CVE), deux Internats, l'Accueil Educatif Mères-Enfants, l'Espace-Rencontre.

Pour notre cuisine centrale située à Lausanne, nous recherchons pour le 1^{er} décembre 2022 ou à convenir un-e :

Cuisinier-ère de production à 100%

Mission et responsabilités principales :

- Sous la supervision des responsables de cuisine, préparer en équipe les 600 repas journaliers avec soin et créativité, selon les labels en vigueur, ceci afin de développer le plaisir gustatif et l'envie de découverte de nos clients internes (enfants et familles des CVE et internats) et externes
- Seconder le service diététique en rotation avec ses collègues
- Soutenir activement la formation de nos apprentis
- Participer de manière créative aux manifestations et aux actions culinaires

Nous attendons de vous :

- **CFC de cuisinier-ère ou diplôme jugé équivalent**
- Expérience en cuisine collective (production à distribution) en liaison froide
- Connaissance des normes d'hygiène et sécurité alimentaires (HACCP)
- Expérience avec les labels Fourchette Verte, un atout
- Sens confirmé de l'organisation et anticipation du travail en équipe
- Esprit d'entraide et de collaboration
- Bonnes connaissances en informatique (Windows office)

Nous vous offrons :

- Classe salariale selon l'échelle de la Ville de Lausanne
- L'opportunité de travailler dans une structure moderne bénéficiant d'un cadre agréable, riche et varié, au sein d'une équipe dynamique et autonome
- Les atouts d'une grande structure, personnes ressources, possibilités de formations continues, etc.
- La possibilité de participer au développement du secteur et partager une richesse de contacts humains

Si, tout comme la Pouponnière et l'Abri, vous souhaitez cultiver les valeurs d'intégrité, d'esprit d'équipe, de professionnalisme, d'innovation et développement, de pragmatisme, de respect et d'humanité, nous vous invitons à envoyer votre dossier complet d'ici **le 6 décembre 2022**, de préférence en format informatique, à : emplois@pouponniere.ch

Réf. Cuisine