

Et si vous nous aidiez à concevoir une société plus inclusive ?

Située dans la région de Vevey, entre ville et campagne, la Cité du Genévrier accueille des personnes adultes présentant une déficience intellectuelle. Sa vocation étant celle d'une institution généraliste dans le domaine de la déficience intellectuelle, elle offre également des prestations plus spécifiques (dans le domaine du polyhandicap, de l'autisme ou du syndrome de Prader-Willi).

Intégrée à la Fondation Eben-Hézer, la Cité du Genévrier est dépositaire du testament moral de sa fondatrice, Sœur Julie Hofmann. Elle considère à ce titre le bonheur des personnes accueillies comme finalité ultime de son action.

Afin de compléter notre super équipe de cuisine, nous cherchons un.une

Apprenti.e cuisinier.ère CFC (H/F)

Ta mission

Apprendre au niveau théorique et pratique les différents aspects du travail d'une cuisine en institution.

Tes activités

- Elaborer des plats et des menus en fonction des saisons, des produits, de la clientèle, etc.
- Créer des recettes et essayer divers produits
- Préparer des aliments à cuire : lavage, épluchage, coupe, déterminer la quantité de divers ingrédients
- Apprêter les mets qui composent le menu : potage, protéine, sauce, farineux, légumes ou salade, dessert, en utilisant les appareils et les ustensiles appropriés

Ce qui te distingue

- Tu aimes travailler avec la nourriture et cuisiner
- Tu es motivé.e à t'engager dans cette formation avec l'envie d'apprendre
- Tu as un bon esprit d'équipe
- Tu es ponctuel.le et organisé.e

Entrée en fonction : 1^{er} août 2024

Te reconnais-tu dans ce profil ?

C'est avec plaisir que nous prendrons connaissance de **ton dossier complet** (lettre de motivation, curriculum vitae, photo, bulletins scolaires des trois dernières années, des éventuels rapports de stages et/ou d'un test multichack (ou document similaire) à adresser par email à Madame Patricia Boisset, responsable du suivi de formation, patricia.boisset@eben-hezer.ch. Merci !