

Au cœur de la ville de Vevey, nous accueillons une centaine d'adultes vivant avec un handicap physique, un polyhandicap ou présentant une déficience intellectuelle. Nous sommes un établissement socio-éducatif, reconnu d'utilité publique, fondé en 1950.

Visant à soutenir la pleine participation des personnes accompagnées, à garantir leur bien-être, santé et qualité de vie, et à agir en faveur d'une société plus inclusive, nous recherchons un/e

CUISINIER/IÈRE

à 100%

Nous vous offrons :

- une activité enrichissante avec des tâches variées, des responsabilités et de l'autonomie
- un travail en collaboration avec les équipes socio-éducatives et les MSP
- une participation active aux projets institutionnels
- des possibilités de formation continue
- une ambiance et un cadre de travail agréables
- un statut selon la convention collective de travail Social.

Nous vous demandons :

- un CFC de cuisinier/ière avec des connaissances approfondies en diététique
- une capacité à définir les priorités en associant efficacité et humanité
- un intérêt pour exercer sa profession auprès de personnes vivant avec un handicap
- le sens de la collaboration et un bon esprit d'équipe
- de bonnes capacités d'autonomie, d'organisation et de flexibilité
- de bonnes capacités d'initiative et un sens créatif
- une certaine flexibilité au niveau des horaires.

Délai de postulation : 5 décembre 2022.

Entrée en fonction : 1^{er} mai 2023.

Intéressé/e à rejoindre notre Fondation ? Merci de nous adresser votre dossier de [candidature complet](#) accompagné d'une lettre de motivation à la Fondation Les Eglantines, Calîna Farkas, Responsable RH, Av. de la Prairie 26, 1800 Vevey, ou à administration@eglantines.ch