

La Fondation Dr Combe, à Lausanne, propose des prestations de pédagogie spécialisée, éducatives et thérapeutiques à des enfants, adolescents et adultes qui vivent avec un handicap physique.

Notre cuisine propose des menus confectionnés avec des produits locaux et frais garantissant ainsi une qualité de service. Du plat traditionnel, en passant par les desserts ou encore par les régimes alimentaires spécifiques à nos usagers, la cuisine adapte ses prestations de manière à répondre aux exigences en la matière tout en offrant des formules complètes et un choix varié.

Cuisinier·ère à 100%

Votre mission principale :

En collaboration avec le Chef de cuisine, vous serez chargé-e de :

- Confectionner les repas pour les enfants et le personnel
- Mettre en place et distribuer les repas
- Veiller à la propreté des espaces de travail, équipements, ustensiles et machines
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- Accomplir toutes autres tâches assignées.

Nous demandons :

- CFC de cuisinier et brevet fédéral de cuisinier·ère en diététique
- Expérience professionnelle confirmée dans le domaine médico-social
- Compétences en diététique
- Capacité à travailler en équipe
- Rapidité, précision et habileté manuelle
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité

Nous offrons :

- Une expérience enrichissante au sein d'une Fondation de renom en évolution constante
- Une équipe dynamique et engagée
- Un poste varié, stimulant et valorisant
- Conditions selon la CCT du secteur social parapublic vaudois

Entrée en fonction : de suite

Intéressé·e ?

N'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet de candidature (curriculum vitae, copie de diplômes et de certificats de travail) par e-mail à candidatures@fondationcombe.ch

Personne de contact : Monsieur Cédric Panchaud – Chef de cuisine au 021 654 05 56