

La Fondation recherche pour le site de la Clochatte, sis au Mont-sur-Lausanne, un/une

## Cuisinier-ière/chef-fe de cuisine à 80%

Le site de la Clochatte comprend 3 écoles de pédagogie spécialisée accueillant 90 élèves âgés de 4 à 18 ans dans le domaine de la déficience intellectuelle et du polyhandicap.

### Mission :

- Fabrication des repas de midi (environ 130 repas) et autres collations
- Participation au service et à l'intendance de la cuisine
- Gestion du budget alimentation, des commandes et achats, de la sécurité et de l'hygiène
- Collaboration avec une aide de cuisine
- Encadrement d'un apprenti

### Profil souhaité :

- CFC de cuisinier
- FEE
- Formation en diététique serait un atout
- Expérience confirmée et compétences techniques
- Sens de l'organisation et des priorités, autonomie
- Personnalité posée et aisance dans le travail en équipe
- Facilité dans la transmission de savoir-faire et savoir-être

### Nous offrons :

- Temps de travail annualisé avec horaires fixes
- Le travail se déploie uniquement pendant les périodes scolaires

**Entrée en fonction :** 14 août 2017

**Délai de postulation :** 16 juin 2017

**Conditions de travail :** selon la CCT du secteur social parapublic vaudois

Si vous êtes intéressé-e par un nouveau défi professionnel, n'hésitez pas à nous faire parvenir uniquement par courrier, votre dossier complet (lettre de motivation, CV, copies des diplômes et certificats de travail) à :

FONDATION RENEE DELAFONTAINE

Responsable RH, Rte de la Clochatte 92, 1052 Le Mont-sur-Lausanne

*Il ne sera répondu qu'aux candidatures répondant au profil souhaité.*