

La Fondation recherche un-e :

Cuisinier-e à 60% (horaire annualisé sur périodes scolaires)

Sous la direction d'un chef de cuisine, vous êtes responsable de la production des repas pour l'école spécialisée **de la Violette** qui accueille 16 élèves âgés de 7 ans jusqu'à la fin de scolarité, avec une déficience intellectuelle et des troubles du spectre de l'autisme.

Mission :

- Fabrication des repas de midi et autres collations
- Capacité à produire des repas de qualité avec des produits frais et de saison en s'adaptant à une cuisine de collectivité
- Participation au service et à l'intendance de la cuisine en collaboration avec une aide de cuisine
- Respect des normes d'hygiène (HACCP)

Profil souhaité :

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

Nous offrons :

- Large équipement professionnel à disposition
- Des conditions de travail régies par la CCT Social et un temps de travail annualisé avec horaires fixes (le travail se déploie uniquement pendant les périodes scolaires)

Entrée en fonction : 15 août 2022

Délai de postulation : 31 mai 2022

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

Monsieur Robert Favre, directeur adjoint, se tient à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire au 021 / 651.34.68.

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

FONDATION DELAFONTAINE
Service RH
Rte de la Clochette 92
1052 Le Mont-sur-Lausanne
Courriel à : rh@frd.ch

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