

Les chefs de cuisine de la Fondation Delafontaine recherchent deux

APPRENTI·E·S CUISINIER·ÈRE·S A 100%

Etes-vous un·e apprenti·e organisé·e et motivé·e ? Avez-vous envie d'apporter votre énergie à l'élaboration des repas pour des élèves et des adultes en situation de handicap ? Si c'est votre cas, lisez ceci :

La Fondation Delafontaine est une institution privée, à but non lucratif, subventionnée par deux services de l'Etat de Vaud. Elle accueille en externat des personnes atteintes de troubles du développement intellectuel, dès 4 ans jusqu'à l'âge de la retraite. Elle est constituée de deux secteurs d'activité : le secteur Enfance & Transition, qui comprend cinq structures offrant une éducation spécialisée ou une formation à plus de 150 élèves, et le secteur social & professionnel, qui propose plus de 100 postes de travail adaptés ainsi qu'un accompagnement en centre de jour pour des adultes en situation de handicap, présentant une déficience intellectuelle et des troubles associés.

La Fondation emploie plus de 240 collaborateurs·trices pour assurer des prestations d'enseignement spécialisé et de soutien socio-éducatif d'élèves, d'accompagnement d'adultes, de thérapies, de gestion administrative et de secrétariat, ainsi que du personnel de cuisine, d'entretien et technique.

Si vous êtes enclin·e à l'action sociale, intéressé·e et sensibilisé·e à la mission de la Fondation Delafontaine (<https://fondationdelafontaine.ch/la-fondation/missions/>), vous êtes au bon endroit !

AVEC NOUS

- Vous travaillerez en étroite collaboration avec des chefs de cuisine passionnés, que ce soit à Prilly ou au Mont-sur-Lausanne.
- Vous contribuerez de manière concrète à la mission qui nous est confiée : développer tous les possibles des élèves et des adultes.

Joignez-vous à une Fondation qui se veut de choix pour ses apprenti·e·s !

QUALIFICATIONS ET COMPETENCES REQUISES

- ✓ Certificat de fin de scolarité obligatoire
- ✓ Intérêt et motivation pour la cuisine
- ✓ Intérêt pour effectuer cette formation dans un environnement accueillant des personnes en situation de handicap.
- ✓ Volonté d'apprendre en étant curieux et créatif
- ✓ Bon sens de l'organisation
- ✓ Ponctualité

POURQUOI NOUS CHOISIR

- Excellente formation dans des cuisines modernes pour l'obtention de votre CFC
- Horaires continus, ne comportant ni soirée, ni week-end (excepté durant les stages externes)
- La garantie d'une cuisine de qualité utilisant des produits frais et variés
- Lieu de travail accessible en transport public
- Conditions selon la CCT du secteur social parapublic vaudois

ENTREE EN FONCTION **1^{er} août 2024**

DELAI DE POSTULATION **31 mars 2024**

CE DEFI VOUS INTERESSE ?

Pour postuler, c'est ici candidature@frd.ch. Nous sommes impatients de recevoir votre dossier **complet** (lettre de motivation – CV - copies des diplômes et certificats).

Des questions ? Nicolas Dantchakoff, chef de cuisine avec brevet fédéral du secteur Enfance & Transition y répond volontiers => ☎ 021 651 64 81.

Retrouvez-nous sur <https://fondationdelafontaine.ch/>