

Le **Responsable des cuisines** de la Fondation Delafontaine recherche un·e :

AIDE DE CUISINE

55.42 %

(Horaire annualisé sur périodes scolaires)

Etes-vous un·e aide de cuisine 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 : le secteur **Enfance & Transition**, qui comprend cinq structures offrant une éducation spécialisée ou une formation à plus de 150 élèves. 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 compte plus de 240 collaborateur·trice·s, œuvrant dans les domaines de l'enseignement spécialisé, du soutien socio-éducatif aux élèves, de l'accompagnement des adultes, des prestations thérapeutiques, ainsi que dans les secteurs administratif, technique, d'entretien et de restauration.

VOUS SEREZ INDISPENSABLE POUR

- Produire, préparer, dresser et aider à la distribution de plats chauds et froids
- Préparer certaines recettes de bases, des fruits et légumes (sélection, lavage, pelage, découpage)
- Aider au service de cantine et respecter les quantités définies
- Connaître et appliquer les directives pour l'utilisation des outils de cuisine, machines et appareils
- Respecter et entretenir le matériel
- Entretenir, nettoyer et désinfecter le matériel, la vaisselle et les locaux de cuisine
- Autres tâches propres à la fonction selon les besoins et sur délégation
- Et plus encore !

Joignez-vous à une Fondation en transformation vers une vision commune !

VOTRE PROFIL

- ✓ Expérience confirmée sur un poste similaire
- ✓ Sens de l'organisation et autonomie au quotidien
- ✓ Capacité d'adaptation et de structuration
- ✓ Aptitudes à la transmission et aisance dans les contacts
- ✓ Expérience en institution sociale est un atout

POURQUOI NOUS CHOISIR

- Lieu de travail accessible en transport public ou parking à disposition
- Vacances scolaires vaudoises
- Excellente caisse de pension (Previva)
- Conditions salariales selon la CCT du secteur social parapublic vaudois

ENTREE EN FONCTION

de suite

DELAI DE POSTULATION

jusqu'au pourvoi du poste

CE DEFI VOUS INTERESSE ?

Pour postuler, c'est ici : Déposez votre candidature complète (lettre de motivation – CV - copies des diplômes et certificats de travail) sur la plateforme [Jobup via ce lien](#)

Des questions ? J'y réponds volontiers !



Nicolas Dantchakoff, Responsable des cuisines

Nicolas.dantchakoff@frd.ch

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

Nous vous remercions de votre intérêt ; les dossiers répondant aux exigences du poste seront examinés en priorité.