

Notre structure post-hospitalière de réadaptation recherche suite au départ en retraite du titulaire, un·e :

Responsable de cuisine-cafétéria (100%)

Tâches et missions du poste :

- Organiser, planifier, suivre et contrôler les activités du secteur.
- Préparer et garantir la qualité des repas, des boissons et de l'hygiène alimentaire ; le suivi des régimes spéciaux.
- Assurer le respect des prescriptions et législations liées à la santé et à la sécurité.
- Gérer les aspects financiers, documentaires et liés à l'amélioration propre à son processus.
- Assurer la coordination intersectorielle; le suivi des projets d'intégration de nos hôtes en cuisine.
- Conduire et gérer son équipe cuisine et cafétéria.

Profil :

- Titulaire d'un CFC et de la patente ou disposé à se former.
- Bénéficiant d'expérience dans un poste à responsabilité.
- Connaissance en diététique et régimes alimentaires serait un avantage.
- Aisance avec les outils informatiques Office.
- Sachant faire preuve d'empathie, de leadership, d'esprit de collaboration, sens de la communication, de l'organisation et des priorités.

Nous offrons :

Une couverture salariale et des horaires de travail attractifs. Un cadre de travail laissant large place à l'initiative, stimulant la dynamique interdisciplinaire, dans une entreprise à taille humaine, guidée par des valeurs fortes.

Début d'activité :

1^{er} septembre 2025.

Nous nous réjouissons de recevoir jusqu'au 25 avril votre dossier de candidature complet avec la mention "Gouvernance" à christian.membrez@centre-rencontres.ch.

Renseignements : P. Salgat, responsable de cuisine 032 427 37 37.