



La Fondation F.-L. Borel, prend en charge des enfants, des adolescent·es et des jeunes présentant des difficultés sociales. La fondation est intégrée au plan d'équipement neuchâtelois établi par le Service de protection de l'adulte et de la jeunesse (SPAJ) et est reconnue par l'Office fédéral de la justice (OFJ).

Pour compléter son équipe du Secteur cuisine et restauration, elle met au concours le poste de :

Cheffe ou chef de cuisine

Taux d'activité : 80%

Votre mission :

- Diriger et développer le secteur cuisine et restauration dans le but de fournir aux enfants, aux familles, aux équipes professionnelles et aux personnes externes qui visitent l'institution, un service de qualité, conforme à l'image et la réputation de la fondation.
- Coordonner l'ensemble des activités de cuisine et restauration et participer à l'amélioration, au développement et à la promotion du secteur cuisine et restauration à partir d'une approche durable, équitable et écoresponsable.
- Garantir l'organisation et le suivi qualitatif d'évènements particuliers pour lesquels le secteur cuisine et restauration de la fondation est sollicité.
- Assurer les plus hauts standards de qualité en matière d'hygiène et de gestion des produits liés au secteur cuisine et restauration.
- Créer et entretenir une collaboration positive et stimulante pour l'ensemble du personnel rattaché au secteur cuisine et restauration y compris des personnes apprenantes (stagiaires, apprenti·es ou autres).
- Planifier, optimiser et suivre le budget et les ressources dédiées au secteur cuisine et restauration de la Fondation Borel.

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un CFC de cuisinière ou de cuisinier et idéalement d'une formation complémentaire reconnue pour le suivi de personnes apprenantes (apprenti·es, stagiaires, personnes en observation).
- Vous bénéficiez d'une expérience de 5 ans minimum dans une position similaire ou d'une expérience jugée équivalente.
- Vous disposez d'une expérience vous permettant de superviser une petite équipe en toute autonomie et de développer leurs compétences.
- Vous êtes une personne qui fait preuve d'ouverture dans la conduite du changement et êtes sensible et intéressée par le développement d'un secteur cuisine et restauration qui bouge vers une approche équitable, durable et écoresponsable.
- De par votre maîtrise technique du travail en cuisine et restauration, votre aisance relationnelle et votre sens des responsabilités, vous êtes force de proposition pour votre hiérarchie avec qui vous collaborez étroitement.
- Vous faites preuve d'une personnalité bienveillante et chaleureuse, empreinte d'empathie et d'écoute et vous vous prévaluez d'un profond respect des enfants.
- Vous êtes à l'aise dans le travail en équipe et sensible à son développement.
- Vous êtes une personne professionnelle pro-positive et orientée solution.
- Vous disposez d'un permis de conduire.

Contrat : à durée indéterminée.

Entrée en fonction : 1^{er} décembre 2022.

Délai de postulation : 30 août 2022. Les candidatures seront examinées de manière continue et le poste pourra être pourvu et fermé avant la date de clôture.

Lieu de travail : Dombresson (Canton de Neuchâtel).

Vous désirez relever le défi, alors n'hésitez pas à envoyer votre candidature par courriel à M. Valentin Kneuss, chargé des ressources humaines (valentin.kneuss@ne.ch) en joignant un CV, une lettre de motivation, trois références professionnelles et une copie de vos diplômes et certificats.

Pour tout renseignement complémentaire, M. Valentin Kneuss, se tient à votre disposition au 032 854 25 25.