



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 :

Cuisinier ou cuisinière

Taux d'activité : 80%

Votre mission :

Sur la base des consignes de son·sa responsable hiérarchique la personne en charge du poste doit :

- Être un·e collaborateur·trice central·e dans l'exécution des activités et des tâches de cuisine et restauration qui ont été déterminées par le·la responsable du secteur cuisine et restauration.
- Gérer en autonomie, les activités et les tâches de cuisine et restauration déterminées par le chef ou cheffe du secteur cuisine et restauration (préparation et organisation des repas, et les activités connexes).
- Participer activement à la mise en place et au respect des plus hauts standards de qualité en matière d'hygiène et de gestion des produits liés au secteur cuisine et restauration.
- Fournir aux enfants, aux familles, aux équipes professionnelles et aux personnes externes qui visitent l'institution, un service de cuisine de qualité, conforme à l'image et la réputation de la fondation.
- Participer activement ou gérer l'organisation d'événements particuliers pour lesquels le secteur cuisine et restauration de la fondation est sollicité.
- Contribuer à garantir une collaboration positive avec l'ensemble des collègues rattaché·es au secteur cuisine et restauration y compris des personnes apprenantes (stagiaires, apprenti·es, autres).
- Planifier et exécuter ses tâches à partir et de manière à optimiser les ressources dédiées au secteur cuisine et restauration de la fondation.

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'une formation reconnue de cuisinier ou de cuisinière ou d'un titre jugé équivalent.
- Vous bénéficiez d'une expérience professionnelle de cuisinier ou de cuisinière de 2 années au minimum.
- Vous disposez d'une maîtrise technique du travail en cuisine et restauration suffisante pour gérer de manière autonome l'organisation et la préparation de repas pour les personnes accueillies à la fondation.
- Vous êtes à l'aise et appréciez le travail en équipe.
- Vous faites preuve d'ouverture au changement et êtes sensible et intéressée par le développement d'un secteur cuisine et restauration qui se fonde sur une approche équitable, durable et écoresponsable.
- 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 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 ou à convenir.

Délai de postulation : vendredi 9 septembre 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 ou de formation 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.