



La Fondation Sombaille jeunesse – Jeanne Antide met au concours au sein de son Secteur de formation un poste de :

MSP cuisinier.ère, responsable de l'Atelier cuisine du Secteur de formation

Mission :

- Assurer l'accompagnement de jeunes gens âgés de 15 à 25 ans dans le cadre de leur orientation ou de leur formation professionnelle.
- Assurer de manière globale et autonome la gestion de l'atelier cuisine.
- Assurer avec les jeunes des mandats de Service traiteur.

Votre profil :

- Vous êtes impérativement au bénéfice d'un CFC de cuisinier.ère ;
- Vous êtes en possession d'un titre de Maître.sse socio-professionnel.le ou jugé équivalent ?
- Vous êtes doté.e de qualités réflexives, de facilité à entrer en lien, d'expérience du travail social ?
- Vous avez d'excellentes facultés d'organisation, et faites preuve de disponibilité et d'esprit d'initiative ?
- Vous avez une bonne capacité à transmettre des connaissances professionnelles ?
- Vous n'avez pas peur des responsabilités ?
- Vous avez de l'intérêt à découvrir un nouveau terrain d'expression professionnelle et d'intégrer une équipe bienveillante et dynamique ?

Conditions :

- Contrat à durée indéterminée ;
- Taux d'activité : 90 % sur 5 jours ;
- Entrée en fonction : 1 juin 2025 ou à convenir ;
- Conditions salariales : classe 8 selon échelle salariale CCT-ES ;
- Délai de postulation : **dimanche 9 février 2025** ;

Pour de plus amples information et pour manifester votre intérêt, merci de vous adresser à Mme Peggy PAGNI, directrice pédagogique de secteur :

peggy.pagni@sombaille.ch ou au 032/967 71 30