



La Fondation F.-L. Borel accueille 45 enfants en âge de scolarité présentant des difficultés sociales, scolaires et familiales. Pour les accompagner, elle dispose de cinq groupes d'internat, de classes internes à pédagogie adaptée et d'une équipe thérapeutique. Elle réalise également des suivis ambulatoires. Avec ses 80 collaborateurs et collaboratrices, la Fondation F.-L. Borel est une actrice importante du dispositif de soutien aux enfants et aux familles du canton de Neuchâtel. Elle se veut innovante avec un accent important mis sur la participation active et les droits de l'enfant.

La Fondation F.-L. Borel met au concours un poste de :

Cuisinier.ère à 80%

Votre mission :

Sur la base des consignes de son.ssa 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.e.s au secteur cuisine et restauration y compris des personnes apprenantes (stagiaires, apprenti.e.s, autres);
- Planifier et exécuter ses tâches à partir et de manière à optimiser les ressources dédiées au secteur cuisine et restauration de la fondation. À noter que différentes tâches de nettoyages font partie intégrante de la fonction.

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 15 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 intéressé.e par le développement d'un secteur cuisine et restauration qui se fonde sur une approche équitable, durable et écoresponsable;
- Vous êtes ouvert à accompagner les jeunes bénéficiaires et participer à la mise en place de nouvelles activités telles que: ateliers cuisine, développement de potagers, ...
- 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;

Nous offrons :

- Un travail stimulant au sein d'une équipe dynamique et d'un environnement de travail agréable;
- Un cadre de travail défendant l'approche des droits de l'enfant;
- Des conditions de travail selon la CCT-ES (Convention collective de travail du secteur des établissements spécialisés du canton de Neuchâtel).

Contrat : CDI – Classe 04

Entrée en fonction : 10.08.2026

Délai de postulation : 20.04.2026

Lieu de travail : Fondation F.-L. Borel, Dombresson

Supérieure hiérarchique: Cheffe de cuisine

Horaires: Du lundi au mercredi : 7h00-12h00 et 14h30-18h00; jeudi : 7h00-15h30

Nous attendons votre dossier de candidature comprenant : un CV, une lettre de motivation, des références professionnelles et une copie de vos diplômes et certificats par courriel à fondationborel@ne.ch.

N'hésitez pas à contacter le secrétariat de la Fondation F.-L. Borel, au 032 854 25 25, pour toute question ou information complémentaire.