

Dans ce rôle passionnant, vous permettez au secteur de la restauration d'offrir et de développer des prestations de haute qualité aux bénéficiaires, aux collaborateurs, ainsi qu'à la clientèle externe. Pour répondre aux attentes du poste, vous vous appuyez sur vos excellentes compétences dans la restauration gastronomique ainsi que sur votre personnalité de leader bienveillant, engagé et passionné.

Vos missions et responsabilités principales :

- Conduire et coordonner les activités de la cuisine en participant à la production quotidienne dans un climat de travail agréable et collaboratif
- Proposer et développer des menus de qualité répondant aux besoins des bénéficiaires ainsi qu'aux attentes des divers clients externes
- Garantir d'excellentes prestations en veillant au respect des normes de sécurité et HACCP (stockage, chaîne du froid, hygiène) et des standards qualité (diététique, label fait maison)
- Fédérer, conduire et encadrer une équipe de 21 personnes en garantissant des conditions de travail favorisant la motivation, la responsabilisation et l'innovation dans l'offre des prestations
- Contribuer activement dans votre rôle de cadre au développement et à l'amélioration des prestations globales et interdisciplinaires, participer à des projets / séances institutionnels
- Gérer les aspects budgétaires et administratifs afin d'atteindre les objectifs en collaboration avec la Direction ? Promouvoir les valeurs et l'image de la Fondation à l'interne comme à l'externe

Votre profil :

- CFC de cuisinier complété par un brevet fédéral dans le domaine de la restauration ou équivalence
- Formation et/ou expérience de plusieurs années en gestion d'équipe
- Expérience de plusieurs années dans un poste d'envergure similaire
- Intérêt marqué pour la gastronomie et l'utilisation des produits locaux
- Goût pour la formation d'apprentis/stagiaires
- Bonne maîtrise des outils informatiques courants
- Esprit de collaboration, ouverture d'esprit et créativité
- Force de proposition, sens de l'organisation et gestion des priorités
- Engagement, loyauté et fiabilité sont pour vous des valeurs essentielles

Nous vous offrons :

- Des horaires de travail réguliers du lundi au vendredi
- Un défi professionnel dans un poste à responsabilité doté d'une forte autonomie

- La possibilité de contribuer à des projets porteurs de sens
- Une philosophie de développement des compétences qui prône la formation continue
- Un cadre de travail moderne et agréable
- Un environnement privilégiant les relations humaines et des conditions de travail selon la CCT-SAN

Entrée en fonction : De suite ou date à convenir

Taux d'activité : 100 %

Renseignements : Valeur Plus SA, Aurélie Vergère – Consultante RH, Tél. 41 21 620 03 35

Si vous souhaitez vous investir pour une Fondation en plein développement, nous attendons votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, attestations de formations et certificats de travail) transmis uniquement par le site JobUp.ch d'ici au **25 février 2024**.