



La Pouponnière et l'Abri

La Fondation la Pouponnière et l'Abri à Lausanne a pour but d'œuvrer en faveur des enfants et plus particulièrement des jeunes enfants et de leurs familles, notamment en les accueillant dans le cadre de ses neuf institutions : cinq centres de vie enfantine (CVE), deux internats d'accueil d'urgence, l'Accueil éducatif mères-enfants (AEME), l'Unité de prestations espace rencontre (UPER).

Afin de compléter notre équipe de la Cuisine de production, à Chailly, nous recherchons un-e :

Employé-e de cuisine polyvalent-e à 80%

Missions et responsabilités

- Apporter un soutien aux cuisiniers dans la confection des repas, notamment en préparant certains aliments
- Assurer le nettoyage et l'entretien des sols, des locaux et du matériel
- Contribuer au bon fonctionnement de la cuisine

Profil recherché

- Minimum 3 ans d'expérience en cuisine collective ou en restauration
- Bonnes connaissances des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Connaissances de l'application du principe de la liaison froide
- Autonomie, polyvalence et anticipation
- Esprit d'entraide et de collaboration
- Français, parlé et écrit
- Maîtrise des unités de mesures
- Bonne résistance physique

Conditions de travail

- Opportunité de travailler dans une structure moderne bénéficiant d'un cadre agréable, avec des équipes dynamiques et autonomes
- Possibilité de participer au développement du secteur et de partager une richesse de contacts humains
- Avantages d'une grande structure (personnes ressources, possibilités de formations continues, etc.)

Entrée en fonction : 1^{er} janvier 2025 ou à convenir

Si, tout comme notre fondation, vous souhaitez cultiver les valeurs d'intégrité, d'esprit d'équipe, de professionnalisme, d'innovation et de développement, de respect et d'humanité, nous vous invitons à envoyer votre **dossier complet** (lettre de motivation, CV, certificats de travail et diplômes), d'ici au 20 octobre 2024, [en cliquant sur ce lien](#).