



Notre Fondation a pour mandats l'accompagnement, l'occupation et la réinsertion de personnes adultes en difficultés psychiques et/ou sociales.

Afin de répondre au développement de nos prestations, nous recherchons pour notre site de production de livraison de repas à domicile, situé à Corminboeuf, un·e

## **Chef de cuisine – MSP (H/F)**

### **100%**

#### **Vos tâches :**

- Gérer l'ensemble du site et participer activement à la production
- Organiser le travail et superviser l'ensemble des tâches et fonctions de l'équipe de cuisine composée d'env 20 personnes (professionnels, chauffeurs et bénéficiaires de la Fondation)
- Elaborer les menus et entretenir les contacts avec les fournisseurs
- Assurer la responsabilité des travaux de nettoyage et veiller au respect des mesures d'hygiène HACCP et de la sécurité au travail
- Former et encadrer les collaborateurs à l'exécution des tâches confiées
- Etablir des projets individuels pour les bénéficiaires, participer aux entretiens de réseau, procéder aux évaluations

#### **Votre profil :**

- Au bénéfice d'un CFC de cuisinier (brevet de chef de cuisine un atout) et d'une expérience d'au moins 5 ans
- Au bénéfice d'une formation de moniteur d'atelier ES ou désireux de vous former ainsi que d'une large expérience dans le domaine de l'accompagnement de personnes
- Créatif, motivé, orienté client, désireux d'atteindre les objectifs négociés avec la Direction, ouvert au dialogue et ayant fait vos preuves dans le « Fait maison »
- Disponibilité et aptitude à travailler de façon autonome
- Aptitude à collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Envie de former, de partager et de transmettre vos connaissances

Pour ce poste, nous proposons des horaires continus en journée également le week-end (un sur deux). Si vous partagez nos valeurs (accueil, respect, authenticité, confiance, tolérance, ouverture, humour et solidarité) et avez l'envie de participer à un projet passionnant, adressez votre dossier de candidature accompagné d'un extrait du casier judiciaire d'ici au 31 janvier 2022 à : Fondation St-Louis – Rue de Morat 65 – 1700 Fribourg ou à [info@st-louis.ch](mailto:info@st-louis.ch) avec mention « chef de cuisine RAD ».