



Le Port de Fribourg est un espace de nature et de détente au coeur de la Basse-Ville de Fribourg, avec des jardins participatifs, un programme socioculturel et un bistro écoresponsable. C'est un projet saisonnier actif de mai à septembre, qui met en avant une culture expérimentale et participative. Le Bistro, avec près de 50% du personnel en mesure d'insertion professionnelle, offre 7 jours sur 7 durant la saison, une cuisine innovante, à base de produits frais, locaux, faits maison et si possible bio.

La Fondation St-Louis, gestionnaire du Port de Fribourg, cherche pour la saison 2022 (mai à septembre), avec possibilité d'un CDI à l'échéance de la saison, un·e

## **Second e ou chef fe de partie**

### Vos tâches :

- Préparer les repas et participer au développement d'une offre culinaire correspondant au Port : fait maison, simple, saine et de saison;
- Remplacer le Chef de cuisine ;
- Participer à l'élaboration des menus ;
- Appliquer et faire respecter les mesures d'hygiène HACCP;
- Accompagner et former les membres de l'équipe dont une majorité est en phase de réinsertion professionnelle.

### Votre profil :

- Vous êtes au bénéfice d'une formation de cuisinier avec CFC;
- Vous êtes motivé, créatif, ouvert au dialogue et adepte du « fait maison » ;
- Vous aimez transmettre vos connaissances et faites preuve de fiabilité et de résistance au stress.

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 alors votre dossier de candidature à : **Fondation St-Louis – Direction – Rue de Morat 65 - 1700 Fribourg**

Plus d'informations sur : [www.leport.ch](http://www.leport.ch) et [www.st-louis.ch](http://www.st-louis.ch)