

La Fondation Les Buissonnets accueille depuis plus de 50 ans des enfants et adultes en situation de handicap au travers de deux Home-écoles, d'un Home Atelier pour adultes, d'un Service de Physio-ergo et du Service éducatif itinérant du canton de Fribourg.

Afin de remplacer notre Responsable de secteur et de renforcer l'équipe de direction des Services Généraux, nous recherchons

Un·e Responsable du Secteur Hôtellerie et Intendance 80-100%

Mission globale

Le poste a pour mission la gestion et l'organisation du Secteur Hôtellerie et Intendance des Services généraux (SG). Le/La Responsable propose et fixe les objectifs de son département avec sa direction et assure la mise en œuvre des moyens propres à leur réalisation. Il/Elle organise et coordonne les activités du secteur en allouant les ressources de manière efficiente et équitable, contrôle leur réalisation, en lien avec les autres responsables de secteurs pour l'ensemble des prestations offertes par le secteur aux personnes accueillies, collaborateurs et clients externes. Elle veille à ce que les prestations de son secteur respectent la culture et la mission pédagogique des institutions.

Vos tâches principales

- **Gestion des activités du secteur** : cafétéria, locaux communs, locations, logistique interne des repas, habitat technique et nettoyages, circuit du linge (technique et organisation)
- **Gestion financière et statistique** : collaborer avec la direction pour préparer le budget de fonctionnement et d'investissement ainsi que la planification financière à 5 ans ; maîtriser le budget attribué au travers des achats, participer au controlling budgétaire des activités SG ; établir la facturation et assurer le workflow des factures du secteur, gérer le panel de fournisseurs ; tenir à jour les statistiques permettant de dégager les chiffres-clés et de piloter l'activité de l'intendance (notamment les frais de fonctionnement, les prix de revient, les pesées de linge, les calculs de rentabilité)
- **Gestion du personnel du secteur** : recruter le personnel, gérer les apprentis, établir les horaires de travail, planifier les vacances et les congés et assurer l'information ainsi que la formation continue des employé·e·s. Établir les liens entre l'intendance et les autres secteurs : direction, service technique, cuisine, informatique et administration
- **Gestion des events/projets spéciaux du secteur** : souper du personnel, kermesses, etc.

Votre profil

- Titulaire d'un brevet fédéral en Intendance, ou d'agent d'exploitation ou équivalent
- Au bénéfice d'une expérience de 5 ans dans un poste similaire
- Bonnes connaissances du français et de l'allemand (niveau B2)
- Plusieurs années d'expérience professionnelle dans le domaine, incluant des compétences avérées en matière de direction et gestion d'équipe
- Maîtrise des outils bureautiques MS Office
- Personne organisée, précise et rigoureuse, dotée d'une bonne résistance au stress, ayant le sens des priorités et sachant s'adapter rapidement aux nouveautés

Nous vous offrons

- Un travail enrichissant et varié auprès d'un employeur proposant des prestations sociales de grande qualité, dans un cadre de travail en périphérie de la Ville de Fribourg
- Les avantages liés à un établissement à taille humaine
- La possibilité d'évoluer dans un environnement dynamique

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Pour toute question, Madame Rosa Piller, Secrétaire Générale et Directrice des Services généraux se tient à votre disposition au 026 484 28 01.

Si ce poste vous enthousiasme, nous recevons avec intérêt votre postulation jusqu'au 20 septembre 2026, par e-mail à secretariatsg@lesbuissonnets.ch (mention : **Responsable du Secteur Hôtellerie/Intendance**).

Seules les candidatures correspondant au profil souhaité feront l'objet d'une réponse.