

Les Services généraux de la **Fondation Les Buissonnets**, active dans l'accompagnement et le soutien aux enfants et adultes en situation de handicap, accompagnent les institutions pour toutes les tâches afférentes à la gestion économique et logistique de la fondation.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons

un·e Cuisnier·nière en diététique (100 %)

Vos tâches :

- ◆ Vous participez à la production et distribution des repas.
- ◆ Vous assurez le respect des régimes et directives diététiques.
- ◆ Vous participez à la gestion informatisée des commandes de repas.
- ◆ Vous respectez et veillez à l'application des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité au travail.
- ◆ Vous appliquez et faites appliquer les normes et procédures de l'établissement.

Votre profil :

- ◆ Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier en diététique ou d'un CFC de cuisinier complété d'une pratique de quelques années dans le domaine de la diététique.
- ◆ Vous disposez d'une expérience dans la gestion d'équipe.
- ◆ Vous disposez d'une bonne connaissance du français et de l'allemand.
- ◆ Vous êtes une personne autonome et responsable, aimez travailler en équipe et connaissez les prescriptions en matière d'hygiène HACCP.

Nous offrons :

De bonnes conditions salariales et de sécurité sociale, un lieu de travail attrayant en périphérie de la ville de Fribourg ainsi qu'une possibilité d'évolution professionnelle.

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Monsieur Michel Ansermet, chef de cuisine se tient à votre disposition pour tout renseignement par téléphone au 026 484 28 40.

Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature, par écrit ou par voie électronique, accompagnée des documents usuels, photo incluse, d'ici le 11 novembre 2022 à : Fondation Les Buissonnets, « Secrétariat général », Route de Villars-les-Joncs 3, 1700 Fribourg ou à secretariatsg@lesbuissonnets.ch