



La Fondation Dr Combe, à Lausanne, propose des prestations de pédagogie spécialisée, éducatives et thérapeutiques à des enfants, adolescents et adultes qui vivent avec un handicap physique.

Notre cuisine propose des menus confectionnés avec des produits locaux et frais garantissant ainsi une qualité de service. Du plat traditionnel, en passant par les desserts ou encore par les régimes alimentaires spécifiques à nos usagers, la cuisine adapte ses prestations de manière à répondre aux exigences en la matière tout en offrant des formules complètes et un choix varié.

Afin de compléter sa brigade de cuisine, nous recherchons pour une durée indéterminée un·e :

Apprenti-e Cuisinier·ère

Votre mission principale

- Participer à la confection des repas pour les enfants et le personnel
- Mettre en place et distribuer les repas
- Entretien, nettoyer et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements de travail
- Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine

Nous demandons

- Bon niveau scolaire
- Avoir terminé la scolarité obligatoire
- Maîtrise de la langue française
- Personne curieuse, motivée, autonome et une bonne capacité d'assimilation
- Goût du travail en équipe et aisance dans les contacts
- Avoir de la patience et de l'empathie

Nous offrons

- Un encadrement par des professionnels formés et motivés
- Un environnement de travail stimulant et riches en apprentissage
- Une possibilité d'exercer l'ensemble des activités liées au métier de cuisinier/ère
- Un horaire de travail du lundi au vendredi

Entrée en fonction : Août 2023

Délai de postulation : 17 mars 2023

Nous nous réjouissons d'avance de recevoir votre dossier de candidature complet par e-mail : candidatures@fondationcombe.ch

Pour tout renseignement complémentaire, prière de prendre contact par téléphone avec M. Cédric Panchaud, au 021 654 05 54.