



La Fondation "centre pédagogique des Billodes" au Locle est active depuis plus de 200 ans auprès de l'enfance défavorisée. Elle accueille des enfants et des adolescents au travers d'un accompagnement individualisé incluant les familles et cherche à favoriser leur évolution vers l'autonomie. Elle fait partie du plan d'équipement neuchâtelais établi par le service de protection de l'adulte et de la jeunesse et est reconnue par l'office fédéral de la justice.

Suite au départ à la retraite du Chef de cuisine et une réorganisation au sein de l'équipe de cuisine, la direction est à la recherche d'un-e

AIDE DE CUISINE à 50%

Objectif du poste

Soutenir les cuisiniers dans la préparation des repas et le service, tout en maintenant un environnement de travail propre, organisé et sécurisé.

Principales missions

- **Préparation des ingrédients** : Préparation des légumes, des fruits et d'autres produits. Il peut s'agir de couper, éplucher ou émincer des aliments.
- **Aide à la cuisson** : Cuissons de base selon les instructions des cuisiniers.
- **Mise en place** : Préparation de l'espace de travail avant et pendant le service.
- **Nettoyage et entretien** : Responsable du nettoyage des outils de cuisine et de la cuisine elle-même, selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Stockage des aliments** : Vérification, stockage et rangement des produits alimentaires.
- **Service et présentation** : Aide au dressage des plats et au service lors d'événements.
- **Livraison de repas** : Aide à la livraison des repas.
- **Aide lors des manifestations** : Aide aux différentes missions de l'équipe de cuisine.

Ce poste requiert :

- AFP d'employé-e de cuisine ou titre jugé équivalent.
- 1 à 2 ans d'expérience professionnelle en tant qu'aide de cuisine.
- Polyvalence et dynamisme.
- Bonne capacité à fournir un travail consciencieux et précis avec une bonne rapidité d'exécution.
- Bonne connaissance de la langue française (orale et écrite)
- **Compétences culinaires de base** : Connaissance des techniques de préparation, de découpe et de cuisson.
- **Hygiène et sécurité alimentaire** : Respect strict des normes sanitaires et des procédures.
- **Endurance physique** : Travail debout durant de longues périodes, capacité à porter des charges lourdes.
- **Organisation** : Bon sens de l'organisation, capacité à maintenir un environnement de travail ordonné et propre.
- **Travail en équipe** : Bonne capacité de travailler en équipe.
- **Discrétion et sens de la confidentialité** : Parfois, des informations sensibles peuvent être partagées au sein de la cuisine, il est donc important de savoir respecter la confidentialité.

Type de contrat : Indéterminé

Délai de postulation : 30 janvier 2025

Entrée en fonction : 1^{er} juillet 2025 ou à convenir

Lieu de travail : Route des Monts 28, Le Locle

Classification : selon la CCT-ES

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez contacter Mme Lydie Mboussi, directrice adjointe administration et finance au 032 933 99 00.

Votre lettre de postulation, accompagnée des documents usuels, est à envoyer à : Fondation "Les Billodes" - Centre pédagogique, Direction, Route des Monts 28, 2400 Le Locle ou directement par courriel à Ressourceshumaines.FB@ne.ch