



Fondation Ressource

Fondation romande d'aide aux toxicomanes

Foyer André

Les Bollés-du-Temple 33-35

2117 La Côte-aux-Fées

Tél.: 032 886 80 90

E-mail: foyer.andre@ne.ch

Afin de répondre au mandat qui lui est confié, la Fondation Ressource met au concours le poste suivant :

Un-e maître-sse socio-professionnel-le pour l'atelier cuisine à 80%-100%

Description de l'institution :

Notre institution résidentielle, fermement ancrée dans les valeurs de l'Évangile dont son concept est fondé sur la parabole du fils prodigue, s'engage à offrir un accompagnement bienveillant et respectueux des personnes en situation d'addiction et de grande précarité sociale. Nous croyons en la dignité de chaque individu et en la possibilité de chacun de s'approprier les ressources nécessaires pour amorcer un changement de comportement.

Description du poste :

Dans le cadre de notre soutien aux personnes en situation d'addiction, nous sommes à la recherche d'un-e maître-sse socio-professionnel-le dynamique et rigoureux-se pour intégrer notre équipe pluridisciplinaire. Vous jouerez un rôle essentiel dans l'accompagnement des résidents-es et serez en charge de la cuisine, responsable de la préparation des repas pour notre institution ainsi que pour des clients externes à la fondation.

Missions :

Superviser l'ensemble des activités de la cuisine, en garantissant la qualité des repas servis, le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que la gestion efficace des ressources humaines (résidents-es, apprentis-es) et matérielles.

Gestion de la cuisine

- Élaborer les menus en tenant compte des besoins nutritionnels des résidents-es et des clients externes.
- Assurer la préparation et la présentation des repas en respectant les normes de qualité.
- Gérer les stocks de denrées alimentaires et veiller à leur approvisionnement.

Supervision de l'atelier et suivi des résidents-es

- Accompagner les résidents-es dans leurs activités quotidiennes et leur parcours de soin, en leur apportant soutien et formation tout en appliquant les bonnes pratiques d'accompagnement liées à l'addiction.
- Organiser le travail de l'atelier en fonction des besoins de service.
- Évaluer les capacités et performances des résidents-es de l'atelier et proposer des améliorations.
- Appliquer les techniques de travail, d'information et de communication en fonction des besoins des résidents-es et des objectifs fixés.
- Dans le cadre de la vie institutionnelle, soutenir les résidents-es dans leur parcours de soin, en veillant à leur bien-être physique et psychologique.

Hygiène et sécurité

- Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).
- Mettre en place et appliquer des procédures de nettoyage et de désinfection des espaces de travail.
- Assurer la sécurité des équipements et des installations de cuisine.

Gestion administrative

- Suivre le budget de la cuisine.
- Gérer les commandes et les relations avec les fournisseurs.
- Tenir à jour les documents administratifs liés à la cuisine et aux résidents-es (fiches techniques, inventaires, évaluation, bilan, etc.).

Posture professionnelle et qualité personnelle

- Agir avec une vision systémique et axée sur les processus, tout en étant capable de vous adapter aux changements et aux évolutions des besoins des résidents-es.
- Aptitudes relationnelles et d'adaptation aux personnes souffrant de troubles liés aux addictions.
- Aptitude à collaborer dans une équipe pluridisciplinaire tout en sachant travailler de manière autonome.
- Sens de l'organisation et rigueur.
- Créativité et passion pour la cuisine.
- Capacité à travailler sous pression et à gérer les imprévus.
- Empathie et sens du service.
- Favoriser un environnement de travail harmonieux et collaboratif imprégné d'un esprit d'unité et de dévouement, permettant ainsi de vivre pleinement les valeurs spirituelles de l'institution.
- Analyser vos pratiques professionnelles de manière responsable, en prenant en compte vos limites et en apprenant de vos expériences.

Votre profil :

- CFC de cuisinier-ère.
- Diplôme de maître-sse socio-professionnel-le ou titre jugé équivalent (possibilité de formation).
- Permis de conduire (obligatoire).

Compétences requises :

- Maîtrise des techniques de cuisine et de pâtisserie.
- Compétences en gestion de groupe et en gestion budgétaire.
- Capacité à communiquer efficacement avec l'équipe et les autres services.
- Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Nous offrons :

- Un environnement de travail stimulant et bienveillant.
- Une place de travail au sein d'une équipe autonome et créative.
- Des opportunités de formation et de développement professionnel.
- Un salaire selon la CCT-ES.

Rejoignez-nous pour faire la différence dans la vie de ceux qui en ont le plus besoin !

Entrée en fonction :

De suite ou à convenir

Délai de postulation :

22.01.2025

Candidature :

Si vous êtes prêt à relever ce défi et à contribuer à un projet humain et porteur de sens, envoyez votre dossier de candidature **complet** (lettre de motivation, CV, copie des titres et certificats) par e-mail à l'adresse : foyer.andre@ne.ch

Contact, renseignements :

Fondation Ressource, Les Bolles-du-Temple 35, 2117 La Côte-aux-Fées
Renseignements auprès de : Monsieur Schlichtig Tony, directeur, tél.: 032 886 80 90

Site internet :

<http://fondation-ressource.ch/>

Important :

Les dossiers sont réceptionnés sans accusés de réception ou autre courrier. Seuls les profils correspondants aux besoins seront contactés pour une entrevue.