

Afin de compléter notre équipe, nous sommes à la recherche d'un/e

Aide de cuisine à 80%

Votre mission

- Participer à la confection de mets sains, équilibrés et variés, conformément aux règles alimentaires et diététiques
- Participer au dressage des assiettes
- Veiller à la bonne conservation des aliments déjà cuisinés
- Nettoyer et entretenir les locaux et les équipements de la cuisine et de la laverie
- Nettoyer et entretenir la vaisselle et les ustensiles de travail, conformément aux directives et processus en vigueur

Votre profil

- Déjà de bonnes connaissances dans la fonction d'aide de cuisine (au min 1 année dans une fonction similaire)
- Langue maternelle française ou très bonnes connaissances de cette langue (parlé et écrit)
- Aptitude à travailler de manière autonome, indépendante et responsable
- Bonne gestion du stress, avenant, flexible, fiable et discret

Particularités du poste

- Travail du lundi au dimanche (y compris les week-ends et jours fériés)
- Semaine de 42 heures
- Horaires de travail : de 7h à 19h30 (semaine = horaires de travail longs ; week-end = horaires de travail coupés)

Entrée en fonction : De suite ou à convenir

Renseignement / envoi de la candidature

M. Fabien Gurtner, Chef de cuisine, 026 919 71 03, fabien.gurtner@foyers-bulle.ch

Les dossiers de candidature accompagnés des documents usuels (lettre de motivation, CV) peuvent être envoyés par mail ou par poste à l'adresse suivante :

- fabien.gurtner@foyers-bulle.ch

- Foyers de la Ville de Bulle, Rue du Pays-d'Enhaut 25, CP, 1630 Bulle