

Le Centre de Formation Professionnelle et Sociale du Château de Seedorf recherche, pour renforcer l'équipe de son restaurant d'application à Vaulruz "Dans la Forêt Lointaine", un-e

Cuisinier·ère CFC

qualifié·e et expérimenté·e, responsable et autonome, qui souhaite exercer son métier dans un environnement bienveillant tout en assurant un service de midi à la carte.

Le CFPS est un Centre spécialisé qui assure une formation à des apprenti·e·s dont les difficultés rendent difficile ou interdisent l'acquisition d'une formation professionnelle initiale au sein des filières ordinaires. **Dans la Forêt Lointaine** est quant à lui un restaurant d'application pour les apprenti·e·s de cuisine du CFPS et un secteur de formation dans le domaine de la restauration.

Dans le cadre de ce poste, vous aurez les responsabilités suivantes :

- Assurer la production, avec les apprenti·e·s, de repas de qualité et le service de midi de 50 couverts, dans les normes et le respect des labels Fait Maison, Terroir Fribourg et Slow Food
- Contribuer aux propositions pour élaborer une carte de mets changeante et innovante chaque semaine et participer au programme annuel du label Fait Maison
- Concevoir des produits pour la petite boutique de vente
- Collaborer étroitement avec l'équipe de "Dans la Forêt Lointaine" et avec le CFPS de Seedorf

Votre profil :

- Cuisinier·ère CFC ou formation jugée équivalente, avec expérience
- Solide gestion du stress et du "coup de feu"
- Très bonnes connaissances, gestion et application des normes d'hygiène
- Autonome, responsable, rapide et dynamique
- Bonne organisation et sachant faire preuve de flexibilité
- Très bonnes compétences de communication avec aisance et intérêt dans la collaboration avec des jeunes rencontrant des difficultés d'apprentissage
- Aisance dans le travail collaboratif, très bon esprit d'équipe, créatif·ve et impliqué·e (cuisine et projets futurs)
- Bienveillant·e, ouvert·e au changement et bonne capacité d'adaptation

Nous offrons :

- Un cadre de travail exigeant, gratifiant et agréable, dans un restaurant reconnu
- Un horaire de travail principalement en semaine et en journée
- Une activité évolutive et variée, avec des prestations salariales selon le barème de la CCT INFRI-FOPIS
- Un travail en équipe pluridisciplinaire au sein d'une institution dynamique

Taux d'activité : 100 %

Entrée en fonction : dès que possible

De plus amples informations concernant ce poste peuvent être obtenues, dès le 22 août 2022, auprès de Madame Marie-Laure Vonlanthen, Responsable Département Formation professionnelle et Production, soit par courriel : mlvonlanthen@cfps-seedorf.ch ou par téléphone au 026 470 85 22 (*fermeture d'été du centre CFPS du 02 au 19 août 2022*).

Nous vous invitons à envoyer votre dossier de candidature complet uniquement au travers de la plateforme de recrutement de notre site internet : www.cfps-seedorf.ch/nos-emplois et nous nous réjouissons de découvrir vos motivations et votre profil.