



Présente sur l'ensemble du territoire vaudois depuis plus de 50 ans, la Fondation Polyval est l'une des principales structures du canton dans l'encadrement socioprofessionnel de personnes bénéficiant d'une prestation de l'assurance invalidité ou en grande difficulté sociale. Proche des milieux industriels, les diverses activités proposées aux 550 collaborateurs suivent les exigences des entreprises et multinationales de la région.

Outre des compétences sociales avérées, nos équipes doivent combiner **polyvalence**, **réactivité** et **autonomie**.

Si vous aimez les rapports humains, un environnement de travail dynamique et la diversité des tâches, **vous êtes peut-être le ou la**

Cuisinier/ière responsable avec expérience en gestion d'une cuisine

Pour nos restaurants de Vevey, horaire continu du lundi au vendredi, durant les services de midi, excepté quelques événements en soirée

Titulaire d'un CFC de cuisinier, au bénéfice d'une expérience de plusieurs années dans la gestion d'un restaurant et d'une équipe, vous êtes capable de prendre le lead de la cuisine en cas de besoin

Tâches principales

- Participation à la gestion quotidienne (élaboration de l'offre en fonction du budget, gestion des commandes et des stocks)
- Collaboration à l'organisation et à la gestion de l'équipe de cuisine (mise en place des divers postes, planification et répartition du travail)
- Contribution à la préparation et au dressage des différentes offres de restauration
- Respect des normes d'hygiène HACCP et de sécurité
- Collaboration avec des personnes en situation de handicap, accompagnement sur la place de travail

Compétences requises

- CFC de cuisinier obligatoire (ou diplôme équivalent)
- Qualités humaines et aisance relationnelle, facilité d'intégration (expérience dans le milieu social, un atout)
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Excellente gestion du stress
- Flexibilité, volonté d'aider
- Maîtrise des outils informatiques et compétences en gestion administrative

Avantages

- Bonnes prestations sociales
- Cadre de travail agréable dans un environnement préservé
- Situation stable au sein d'une structure reconnue

Nous attendons avec plaisir votre dossier complet (lettre de motivation, CV et certificats de travail) à l'adresse recrutement@polyval.ch.

Pour tout renseignement : www.polyval.ch et 021 642 70 70