

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons dès décembre 2025 un(e)

Cheffe ou chef de cuisine avec diplôme(s)

L'Institut est un centre de compétences dans les domaines de la pédagogie, de la thérapie et de l'intégration. Il propose un enseignement spécialisé et individualisé, un suivi médical et thérapeutique et un accompagnement éducatif. Nous sommes une institution laïque.

Votre profil

- Titulaire d'un brevet fédéral et/ou CFC de cuisinier-ère ou formation équivalente reconnue en Suisse. Une formation en leadership ou management serait un atout.
- Expérience confirmée dans la gestion d'équipe et l'organisation d'une cuisine collective, idéalement dans un milieu social, scolaire ou médico-éducatif
- Compétences en gestion des achats, des stocks et du budget
- Sens de l'organisation, rigueur, leadership naturel et esprit d'initiative
- Aisance à collaborer avec différents partenaires internes et externes
- Intérêt marqué pour le travail au contact de personnes en situation de handicap
- Maîtrise de la langue française, tant à l'écrit qu'à l'oral

Votre domaine de travail

- Assurer la gestion globale de la cuisine (production, hygiène, commandes, budget)
- Coordonner et encadrer une équipe de 4 collaborateurs (4.5 EPT au total)
- Élaborer les menus en collaboration avec l'équipe en respectant les normes nutritionnelles et les labels (Fourchette verte, Cuisinons notre région)
- Garantir la qualité des prestations culinaires pour les enfants, les collaborateurs et visiteurs
- Participer activement à la vie institutionnelle et aux projets transversaux

Voici ce que vous pouvez attendre

- Un environnement de travail varié et intéressant
- Des horaires réguliers avec congé les week-ends
- Minimum 5 semaines de vacances (variable selon l'âge)
- Avantages sociaux attractifs

Notre travail varié et passionnant vous correspond ? Dans ce cas, nous nous réjouissons de recevoir votre candidature complète par e-mail à antille.christine@ndl-sierre.ch jusqu'au 20 septembre 2025.

Pour des renseignements complémentaires sur ce poste, n'hésitez pas à contacter Mme Christine Antille, responsable RH, au 027 564 01 60.

