

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons dès juillet 2026 un(e)

Cuisinière / cuisinier avec CFC à 50% pour la préparation de repas adaptés en textures modifiées

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

- CFC de cuisinier, expérience dans le domaine de la cuisine de collectivité
- Formation ou expérience en diététique sera préférée
- Bonne gestion du stress, de la créativité, bon esprit d'équipe et de collaboration
- Intérêt pour le travail au contact de personnes en situation de handicap
- Bonne maîtrise de la langue française autant à l'écrit qu'à l'oral

Votre domaine de travail

- Élaborer et préparer des menus à textures modifiées selon les recommandations nutritionnelles
- Assurer la qualité et la présentation des plats
- Gérer les stocks et veiller à la bonne conservation des aliments
- Travailler en collaboration avec l'équipe de la cuisine pour répondre aux besoins spécifiques des bénéficiaires
- Respecter strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Voici ce que vous pouvez attendre

- Un environnement de travail varié et intéressant
- Congé les week-ends
- Min. 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 31 mai 2026.

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

