

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

Cuisinière / cuisinier avec CFC à 50%

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
- Intérêt à la préparation de repas adaptés en textures modifiées (possibilité de se former en emploi)
- Bon esprit d'équipe et de collaboration
- Intérêt pour le travail au contact de personnes en situation de handicap

Votre domaine de travail

- Élaborer et préparer des menus à textures modifiées selon les recommandations nutritionnelles
- Assurer la qualité et la présentation des plats
- 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 avec des horaires attractifs
- 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 30 juin 2026.

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

