

La Fondation Perceval, créée en 1967, est une fondation privée reconnue d'utilité publique. Elle œuvre en faveur d'enfants et d'adultes en situation de handicap, indépendamment de leur origine, leur milieu social ou leur religion. Ses foyers d'hébergement, son école, ses ateliers de formation et de travail ainsi que son secteur médico-thérapeutique ont pour objectif d'offrir aux résidents des conditions de vie favorisant leur développement et épanouissement personnels, tout en leur permettant d'occuper une place valorisante au sein de leur environnement social.

Nous recherchons pour notre atelier Cafeteria du Glapin :

## Un cuisinier maître socio-professionnel diplômé

### Mission :

- Prise en charge de notre atelier Cafeteria avec des adultes en situation de handicap (planifier et confectionner des repas ainsi que des collations occasionnelles, gérer les stocks, appliquer les normes d'hygiène/sécurité et de prévention, assurer le nettoyage de la cuisine et du matériel)
- Accompagnement socio-professionnel dans les activités avec les bénéficiaires de la Cafeteria
- Préparation et soutien dans la mise en œuvre des projets individualisés des adultes accueillis
- Travail interdisciplinaire avec les partenaires internes et externes

### Nous attendons :

- CFC cuisinier
- Formation maître socio-professionnel
- Expérience dans l'accompagnement des personnes en situation de handicap
- Dynamisme, autonomie et entregent
- Bonnes compétences relationnelles et administratives

### Nous offrons :

- Collaboration avec une équipe motivée
- Conditions de travail selon la CCT Social Vaud
- Environnement de travail agréable

**Taux d'activité :** 100 %  
**Entrée en fonction :** 1 novembre 2019  
**Délai de postulation :** 27 septembre 2019

Prière d'adresser votre dossier complet via le formulaire en ligne disponible sur <http://perceval.ch/offres-d-emploi/>

*Dans la présente offre d'emploi, le masculin est utilisé sans discrimination, dans le seul but d'alléger le texte.*