

Entreprise sociale à vocation industrielle

Présente sur l'ensemble du territoire vaudois, 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 difficultés sociales.

Proche des milieux industriels, les diverses activités proposées aux 450 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 / ère MSP à 100%

que nous recherchons pour rejoindre notre restaurant d'entreprise.

Titulaire d'un CFC de cuisinier ou bonne expérience en restauration diplômé d'un titre de MSP (ou formation en cours) ou expérience préalable dans le domaine social.

Tâches principales

- Encadrement (formation sur les activités, développement de compétences, évaluation, etc.) d'une équipe de personnes au bénéfice de prestations de l'AI.
- Soutien au chef de cuisine dans toutes les activités inhérentes à sa fonction, remplacement en cas d'absence
- Gestion de la mise en place des divers postes, répartition et organisation du travail
- Respect des normes d'hygiène HACCP et de sécurité

Compétences requises

- Qualités humaines et aisance relationnelle
- Sens de l'organisation et du travail en groupe
- Excellente gestion du stress
- Connaissances informatiques de base (MS-office)

Avantages

- Bonnes prestations sociales
- Accès facile en transports publics
- Restaurant d'entreprise

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

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