



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 550 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/ière tournant à 100% que nous recherchons pour compléter nos équipes sur 3 sites différents

horaire continu en semaine à midi, excepté événement

Cuisinier autonome, vous appréciez le changement et fuyez la routine, à l'aise autant pendant le coup de feu d'un restaurant qu'en production d'une cafétéria, vous êtes prêt à travailler sur Vevey (principalement) et Cheseaux-sur-Lausanne.

Tâches principales

- Soutien au chef de cuisine et/ou à l'équipe dans les productions quotidiennes
- Collaboration avec des personnes en situation de handicap, accompagnement sur la place de travail
- 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

- CFC de cuisinier obligatoire, ainsi qu'expérience en restaurant
- Adaptabilité, flexibilité, volonté d'aider
- Qualités humaines et aisance relationnelle, facilité d'intégration
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Excellente gestion du stress
- Mobilité

Avantages

- Bonnes prestations sociales
- Situation stable au sein d'une structure reconnue

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

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