



Cuisinier-ère de séjour

La Fondation Coup d'Pouce organise un séjour d'été pour des enfants et adolescents avec des troubles du spectre de l'autisme.

La Fondation Coup d'Pouce est à la recherche d'un-e cuisinier-ière passionné-e, responsable et organisé-e pour rejoindre notre équipe dynamique. Le-la cuisinier-ière sera chargé-e de la préparation des repas, de la gestion des stocks, de l'approvisionnement et du respect des normes d'hygiène dans le cadre de nos séjours, week-ends et journées d'activités. Ce poste nécessite une grande autonomie, une bonne gestion du temps et une attention particulière aux régimes alimentaires des participants.

Nous recherchons **un-e cuisinier-ère** aux dates suivantes :

- **11 au 19 juillet 2025 – séjour avec des enfants et adolescents**

Il est également nécessaire de se rendre disponible le 21 juin pour une journée de préparation.

Profil souhaité :

- Expérience en cuisine collective et gestion de repas de groupe.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.
- Capacité à gérer un budget.
- Autonomie, organisation, et sens de l'écoute.
- Permis de conduire et véhicule personnel (pour les achats) souhaités.
- Respect des consignes de sécurité et de l'organisation.
- Âge minimum 18 ans

Si ce poste vous intéresse et que vous répondez au profil, nous vous invitons à nous faire parvenir une lettre de motivation accompagnée de votre CV et autres documents usuels en mentionnant l'intitulé de l'annonce par courriel à cabane@coupdepouce.ch ou par courrier postal à : **Fondation Coup d'Pouce, Avenue de la Chablière 4, 1004 Lausanne.**

Le cahier des charges complet peut être transmis sur demande. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets.