

Pro Natura est la principale organisation de protection de la nature en Suisse. Elle vise à favoriser et préserver la faune et la flore indigènes. Pour notre Centre Pro Natura de Champ-Pittet à côté d'Yverdon-les-Bains, nous recherchons pour le 15 mars 2021 ou une date à convenir un-e

Cuisinier / Cuisinière (70%)

Nous recherchons un/e cuisinier/cuisinière à 70% pour la saison 2021 (du 15 mars au 31 octobre)

Quelle est votre mission ?

- Vous assurez, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, l'organisation, la préparation et la qualité des prestations culinaires
- Vous élaborez les menus du jour, la petite restauration ainsi que les menus de banquets selon les indications de la cheffe de cuisine
- Vous participez au service lors de banquet
- Vous encadrez et coordonnez une équipe hétérogène de cuisine et de salle lors de l'absence de la cheffe de cuisine

Quel est votre profil ?

- Formation de cuisinier CFC
- Expérience ou intérêt pour une cuisine de saison bio, ancrée dans son terroir et répondant à une demande pour une cuisine végétarienne équilibrée, goûteuse et créative
- Capacité de communication et empathie
- Grande autonomie et sens des responsabilités élevé
- Motivé et engagé à faire rayonner le restaurant de Champ-Pittet
- Intérêt pour les valeurs de Pro Natura et les prestations d'un centre nature

Qu'est-ce que nous vous offrons ?

- Activité stimulante dans le plus grand centre nature de Suisse
- Conditions de travail attrayantes et excellentes prestations sociales

Lieu de travail : Centre Pro Natura de Champ-Pittet, Cheseaux-Noréaz, près d'Yverdon-les-Bains

Vous êtes la personne que nous recherchons ? Alors envoyez-nous votre dossier numérique complet par courriel à lucy.delarze@pronatura.ch **jusqu'au 31 janvier 2021** en indiquant comme motif «Cuisinier/Cuisinière (70%)». Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature.