



La Fondation Cherpillod est active dans l'éducation spécialisée, l'accompagnement social et l'insertion professionnelle auprès d'enfants, d'adolescents, de jeunes adultes et de leur famille.

Notre Semestre de motivation, SeMo, est une mesure d'insertion et de réinsertion professionnelles pour les jeunes de 15 à 25 ans à la recherche d'une filière de formation

Nous recherchons pour notre Semestre de motivation à **Payerne (VD)**, dans le cadre d'un remplacement, **dès le 1er novembre 2023** ou à une date à convenir :

1 Maître socio-professionnel (H/F) pour notre « Atelier Cuisine – Intendance » à 90%

Contrat à durée déterminée (CDD) jusqu'au 22.12.23 – prolongation prévue en janvier et février 2024 avec possibilité de contrat à durée indéterminée (CDI) par la suite

Responsabilités principales

- Assurer la production de repas de midi, la confection d'apéritifs et la production de type traiteur dans le cadre d'une mesure du marché du travail (MMT)
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité découlant de la branche traiteur
- Assumer le suivi des participants (groupe d'environ 10 participants) dans l'atelier
- Animer l'atelier en cohérence avec le projet pédagogique du secteur
- Soutenir les participants de l'atelier dans l'acquisition de compétences professionnelles en lien avec leur projet d'insertion professionnelle
- Chercher et assurer des débouchés pour la production de l'atelier
- Participation à des actions de ventes de la production (marchés, stands) ou à des événements
- Assurer la gestion de l'atelier, l'entretien et la maintenance des équipements ainsi que les achats
- Coordonner et superviser diverses tâches d'intendance en lien avec les locaux communs et le linge de maison
- Encadrer un stagiaire dans le cadre de son cursus de travail social
- Participer aux évaluations des compétences des participants en vue de leur insertion professionnelle
- Accomplir les tâches administratives permettant d'assurer le suivi du fonctionnement de la Fondation Cherpillod

Profil souhaité

- CFC de cuisinier avec au minimum 5 ans d'expérience dans la profession de base
- Titulaire d'une licence d'établissement (certificat cantonal d'aptitudes, patente)
- Formation MSP, ARPIH ou HES, ou titre jugé équivalent, un plus
- Expérience dans l'encadrement de jeunes (15-20 ans) ou d'apprentis
- Maîtrise du français parlé et écrit
- Compétences pour l'animation de groupes
- Capacité pédagogique
- Aptitudes à motiver des groupes et des individus
- Capacité d'écoute et de communication
- Capacité à s'inscrire dans un collectif de travail
- Facilité d'adaptation et ouverture
- Esprit d'initiative
- Connaissances des outils informatiques (Suite MSOffice)
- Permis de conduire obligatoire

Nous offrons

L'opportunité de développer des actions participant à l'insertion professionnelle de jeunes. Un travail dans les secteurs de l'insertion et de la restauration permettant de concilier vie professionnelle et vie familiale (**travail sauf exception durant les heures de bureau du lundi au vendredi**). Conditions de travail découlant de la CCT dans le secteur social parapublic vaudois. Discretion assurée.

Postulation

Des renseignements complémentaires concernant ce poste peuvent être obtenus auprès de Mme Marlyse Rufener, responsable SeMo, par email à : m.rufener@fondationcherpillod.ch

Les dossiers de postulation comprenant toutes les attestations de travail sont à envoyer jusqu'au **30 septembre 2023** sous format électronique à : postulation@fondationcherpillod.ch