



## OFFRE D'EMPLOI

Pour nos deux crèches et un jardin d'enfants à la route de Sauverny 56 – 1290 Versoix

Nous recherchons :

**Un/e employé/e en cuisine (aide de cuisine) à 70% en CDI**

### Entrée en fonction :

- Dès le 1<sup>er</sup> octobre 2025

### Votre profil :

- **Être au bénéfice d'une expérience confirmée dans le domaine ou d'une AFP « d'Employé/e en cuisine ». Une expérience dans un contexte similaire est un atout (auprès des enfants notamment)**
- Être de nationalité Suisse ou titulaire d'un permis de travail valable
- Faire preuve d'une grande capacité d'adaptation et de souplesse face aux situations du quotidien
- Proactif/ve, fiable, organisé/e, autonome, responsable et fortement engagé/e dans la mission institutionnelle
- Avoir du plaisir en cuisine et à travailler avec des denrées alimentaires.
- Faire preuve de rigueur, de ponctualité, d'assiduité et de savoir être. Bonne résistance physique
- Être prêt(e) à collaborer de manière active avec le cuisinier et l'apprenti/e dans un climat de travail serein et professionnel. Respecter les divers protocoles et procédures internes.
- Vous serez quotidiennement au contact des enfants et de membres de l'équipe éducative (lors des services notamment), une attitude irréprochable est attendue
- Présentation soignée exigée ainsi qu'une tenue correcte et propre idoine à une activité en cuisine

### Mission et responsabilités :

- Seconder le chef dans toutes les tâches inhérentes au travail en cuisine, à la planification et la fabrication des repas journaliers destinés aux enfants etc.
- Distribuer les repas, s'occuper du service et enfin nettoyer et ranger les espaces dédiés
- Appliquer/contrôler les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans une cuisine professionnelle
- La réception et le conditionnement des denrées alimentaires dans le respect des procédures
- S'investir avec plaisir, envie et disponibilité, dans les différentes fêtes institutionnelles organisées pour les familles
- Collaborer de manière constructive avec l'apprenti/e « Employé en cuisine AFP »
- Vous travaillez sous la responsabilité du chef de cuisine et du directeur

### Nous vous offrons :

- Un cadre de travail moderne, bien équipé et agréable.
- Au-delà des tâches inhérentes au poste, toujours sous la supervision du chef de cuisine, une marge de manœuvre peut vous être laissée pour participer de manière plus large aux activités en cuisine (proposer des idées de menus, cuisiner un plat en particulier, un dessert etc.).
- Des conditions de travail hors norme pour le domaine : **une base horaire fixe, du lundi au vendredi** et des fermetures institutionnelles fixées durant des périodes les vacances institutionnelles (Noël, Pâques, été).

### Dossier de candidature :

- Lettre de motivation à adresser à : M. Daniele Barbagallo, Directeur de Secteur
- Curriculum-vitae
- Copie des diplômes, formation, certificats de travail & éventuelles références
- **Déla**i au 31 août 2025
- **A insérer uniquement sur le site internet : [www.eve-versoix.ch/emploi](http://www.eve-versoix.ch/emploi)**