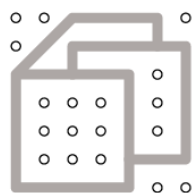


La Chaux-de-Fonds,
le 18 septembre 2025



fondation sombaille jeunesse
jeanne antide

Suite à l'annonce de la démission du titulaire, la Fondation Sombaille Jeunesse – Jeanne Antide met au concours **1 poste de chef.fe de cuisine de la fondation à un taux d'activité de 100 %**

Mission :

- Organisation et gestion de la cuisine principale de la fondation ;
- Planification des menus ;
- Confection des repas à destination des bénéficiaires et du personnel d'accompagnement en situation de travail ;
- Effectuer le suivi des commandes et des stocks de marchandises ;
- Être garant du contrôle des factures et de la tenue du budget annuel ;
- Être garant de l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes HACCP ;
- Gestion du personnel dédié à la cuisine principale, en coordination avec la direction ;

Profil recherché :

- Titulaire d'un CFC de cuisinier.ère avec quelques années d'expérience dans le domaine ;
- Formation en cuisine végétarienne ou intérêt marqué pour le développement de la cuisine végétale en collectivité ;
- Formation de formateurs d'apprenti.e.s ;
- Créatif, vous proposez des prestations culinaires gourmandes et innovantes ;
- Vous avez l'esprit d'équipe, êtes motivé et aimez les défis ;
- Capacité d'adaptation et entregent ;

Conditions :

- Contrat à durée indéterminée ;
- Entrée en fonction : 1^{er} février 2026 ou à convenir ;
- Horaire : 5 jours/semaine du lundi au vendredi sous réserve des jours fériés appliqués par la CCT-ES ;
- Conditions salariales : classe 7 selon échelle salariale CCT-ES ;

Pour de plus amples informations et pour manifester votre intérêt, merci de vous adresser **d'ici au 5 octobre 2025** à Mme Anne-Sylvie Sauser, directrice générale

anne-sylvie.sauser@sombaille.ch ou 032/967 71 30