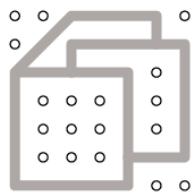


La Chaux-de-Fonds,  
le 30 décembre 2025



fondation sombaille jeunesse  
jeanne antide

Suite au changement de fonction du titulaire, la Fondation Sombaille Jeunesse – Jeanne Antide met au concours **1 poste de cuisinier.ère à un taux d'activité de 75 %**

Mission :

- Confectionner les repas à destination des bénéficiaires et du personnel d'accompagnement en situation de travail ;
- En collaboration avec les membres de l'équipe, assurer le suivi des commandes et des stocks de marchandises ;
- Observer et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire selon les normes HACCP ;

Profil recherché :

- Titulaire d'un CFC de cuisinier.ère ou titre jugé équivalent ;
- Avoir de solides connaissances des normes d'hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) ;
- Avoir une sensibilité pour la cuisine végétale et un intérêt pour une cuisine équilibrée ;
- Etre doté d'un esprit d'équipe et du sens de la collaboration ;
- Etre au bénéfice de quelques années d'expérience dans le milieu de la restauration traditionnelle avec une bonne maîtrise des bases culinaires serait un atout ;

Conditions :

- Contrat à durée indéterminée ;
- Entrée en fonction : 1<sup>er</sup> février 2026 ou à convenir ;
- Conditions salariales : classe 4 selon échelle salariale CCT-ES ;

Pour de plus amples informations et pour manifester votre intérêt, merci de vous adresser **d'ici au 11 janvier 2026** à Mme Anne-Sylvie Sauser, directrice générale

[anne-sylvie.sauser@sombaille.ch](mailto:anne-sylvie.sauser@sombaille.ch) ou 032/967 71 30

*Nous nous réservons la possibilité de ne pas répondre aux dossiers ne correspondant pas aux conditions ci-dessus.*