

L'Aigle Noir

Manger est un geste simple et un acte de plaisir. A l'Aigle Noir, rue des Alpes à Fribourg, c'est aussi porteur de sens. Car manger ici, c'est être solidaire.

Exploité par la Fondation St-Louis, L'Aigle Noir a également pour mission la réinsertion professionnelle de personnes désireuses de se (re)connecter au premier marché de l'emploi.

Tous les jours à midi, nous concoctons deux plats dont un végétarien. Le soir, une carte qui change chaque mois fait le bonheur des gourmets !

Pour compléter nos équipes, nous sommes à la recherche d'un

Cuisinier à 100% (H/F)

Vos tâches :

- Préparer les repas, assurer le service et les travaux de nettoyage y relatifs
- Veiller au respect des mesures d'hygiène HACCP
- Former et encadrer les collaborateurs à l'exécution des tâches confiées
- Organiser le travail sous la supervision du Chef de cuisine

Votre profil :

- Vous êtes au bénéfice d'une formation de cuisinier avec CFC
- Aptitude à travailler de façon autonome
- Aptitude à collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Vous êtes créatif, ouvert au dialogue et adepte du « Fait maison »
- Vous aimez transmettre vos connaissances et faites preuve de fiabilité et de résistance au stress

Congé le dimanche et le lundi

Si vous partagez nos valeurs (accueil, respect, authenticité, confiance, tolérance, ouverture, humour et solidarité) et avez l'envie de participer à un projet passionnant, adressez-nous votre dossier de candidature à : Fondation St-Louis – Rue de Morat 65 – 1700 Fribourg ou à info@st-louis.ch.

Plus d'informations sur : www.aiglenoir.ch