



FARA est une entreprise sociale et solidaire qui a pour mission de proposer et de cultiver des environnements de vie et d'activités correspondants aux aspirations et au projet de vie d'adultes et de jeunes adultes rencontrant des situations de handicap dans leur vie quotidienne.

Avec un management et un accompagnement individualisé, basé sur la participation et la collaboration, nous avons l'ambition de soutenir et de favoriser l'autodétermination et la participation sociale de la personne.

Nous recherchons pour notre atelier Alimentaire :

Un·e maître d'atelier à 80 - 100%

Entrée en fonction le 1^{er} juillet 2025 ou à convenir

Ce poste fait appel à votre sens de l'engagement, de la responsabilité et de l'organisation, ainsi qu'à vos qualités relationnelles avec des personnes présentant un trouble du développement intellectuel.

Vos objectifs :

- Gérer et améliorer l'ensemble des paramètres pratiques et fonctionnels de l'atelier, ainsi que des activités de production et de vente
- Concevoir et développer l'accessibilité des opérations de production pour les employé·e·s et gérer la dynamique d'équipe
- Assurer l'accompagnement individuel et soutenir chaque employé·e dans la réalisation de son projet professionnel, réaliser les évaluations et rédiger les bilans
- Entretenir les relations constructives et favoriser un travail cohérent avec le réseau de la personne accompagnée
- Garantir la sécurité et la santé au travail dans chacune des opérations réalisées par son atelier
- Développer une gamme de produits alimentaires

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un CFC de cuisinière – cuisinier
- Vous êtes titulaire d'un diplôme ES comme maître socio-professionnel·le ou d'une formation équivalente
- Vous avez une expérience réussie de maître d'atelier auprès d'un public ayant besoin de soutien
- Vous maîtrisez la création et la production de denrées alimentaires dont la réalisation est accessible à notre public cible
- Une expérience avec des personnes présentant un trouble du développement intellectuel est un atout
- Esprit d'équipe, sens de l'organisation et rigueur
- Capacité à travailler de manière autonome et proactive
- Votre casier judiciaire est exempt de toute inscription

Nous vous offrons un emploi au sein d'une entreprise qui place l'humain et son environnement au cœur de ses priorités et pour lequel les conditions de travail et le traitement salarial sont réglés par la Convention Collective INFRI-FOPIS.

Votre postulation comprenant : lettre de motivation, curriculum vitæ, copies de diplômes et mention de références est à adresser par email à info@fara.ch jusqu'au 25 avril 2025

Pour de plus amples informations, veuillez contacter Madame Dessibourg : 026 460 32 00.