



L'association ASTURAL
Cherche pour le Centre de formation de Chevrens
Un-e Cuisinier-ère maître-sse socioprofessionnel-le

Taux d'activité 80%

De nationalité suisse ou avec un permis valable

Le Centre de formation de Chevrens accompagne une douzaine d'adolescent-e-s, internes et externes, de 14 à 19 ans. Cet accompagnement a pour but de soutenir les adolescents dans l'intégration et la construction d'un projet de formation.

Le dispositif de formation propose un programme construit sur trois axes principaux : l'entreprise sociale (maraîchère-paysagère et cuisine), l'enseignement spécialisé et l'orientation professionnelle.

Le Centre de formation est sur le même site que le foyer de Chevrens, lieu de vie pour les internes qui fréquentent le programme de formation.

Votre mission

- Soutenir et suivre des adolescents dans leurs démarches de formation et d'orientation.
- Entrer en relation, créer un lien avec des jeunes en difficulté.
- Développer un projet en lien avec une cuisine professionnelle et l'atelier maraîchage.
- Offrir des occasions de vivre des expériences « formatives » positives au travers d'activités de production professionnelles et permettre aux bénéficiaires d'acquérir des attitudes professionnelles et une autonomie croissante pour leur faciliter l'entrée dans le monde du travail.
- Collaborer au projet des jeunes avec l'équipe éducative du foyer.
- Assumer la co-responsabilité de l'entreprise (gestion administrative, clientèle, devis-facturation, planification des tâches et des mandats) sous la supervision de la direction et le soutien du secrétariat.
- Former un-e apprenti-e.
- Respect des normes d'hygiène du SCAV et de sécurité.

Votre profil

- Une formation complète de cuisinier-ère (minimum CFC) et diplôme de formateur d'apprentis.
- Une formation de maître socioprofessionnel, ou un titre jugé équivalent serait un atout.
- Le sens des contacts humains et la capacité à travailler tant sur l'axe éducatif que pédagogique avec une population en grande difficulté.
- Une bonne connaissance du milieu genevois de la restauration, ainsi que la capacité à rechercher des mandats adaptés aux possibilités de l'atelier.
- De l'intérêt à travailler dans une équipe pluridisciplinaire, avec un groupe de jeunes.
- Etre titulaire d'un permis de conduire.

Nous offrons

- Des conditions de travail selon la CCT AGOER-SSP/VPOD-SIT.
- Un cadre de travail stimulant au sein d'une équipe dynamique.
- La possibilité de formation continue et de perfectionnement professionnel.

Entrée en fonction : Août 2020

Les dossiers de candidature complets avec lettre de motivation sont à envoyer d'ici au **vendredi 24 avril 2020** à Philippe de Castelberg, directeur du Centre de Chevrens, par courriel : chevrens@astural.ch