

La Fondation Handicap Glâne est une structure sociale qui assure accueil, hébergement et accompagnement pour des personnes en situation de handicap. Forte de 330 collaborateurs, nous disposons d'ateliers et de structures résidentielles à l'intention de 160 personnes adultes présentant une déficience intellectuelle et d'une école spécialisée accueillant 160 élèves.

En raison du départ à la retraite de la titulaire, nous recherchons, pour une entrée en fonction le 1^{er} avril 2026, un·e

CUISINIER·ÈRE À 75%

pour nos classes d'enseignement spécialisé du CESL-Carré d'As à Romont.

Votre mission

Vous serez responsable de la préparation et de l'organisation des repas pour 100-120 élèves en situation de handicap et leurs accompagnants, en veillant à leur équilibre alimentaire et à leurs besoins spécifiques. Votre rôle sera essentiel pour offrir chaque jour des repas sains, savoureux et adaptés, tout en garantissant une gestion rigoureuse et efficace de la cuisine. Les tâches principales :

- Élaborer les repas en toute autonomie, dans le respect des besoins nutritionnels et diététiques ;
- Gérer les commandes et suivre les coûts liés à l'alimentation ;
- Assurer la gestion des stocks et le bon fonctionnement du concept d'approvisionnement ;
- Veiller au respect et à l'application des normes d'hygiène alimentaire (HACCP).

Nous offrons

- Un poste attractif avec une large autonomie ;
- Une cuisine professionnelle et spacieuse ;
- Un taux d'activité annualisé permettant de bénéficier des vacances scolaires fribourgeoises ;
- Des horaires fixes du lundi au vendredi (pas de travail en soirée, ni le week-end) ;
- Des conditions de travail définies par la CCT INFRI/FOPIS ;

Votre profil

- CFC de cuisinier/ère, brevet fédéral un atout ;
- Expérience confirmée dans la restauration traditionnelle et de collectivité ;
- Très bonnes connaissances dans les différentes textures et régimes (mixés, hachés, sans lactose/gluten, végétarien, etc.) ;
- Intérêt à travailler avec des élèves en situation de handicap et à participer à la convivialité de l'école ;
- Sensibilité et flexibilité face aux besoins nutritionnels des élèves et intérêt pour la diététique ;
- Collaboration avec les partenaires de l'école ;
- Excellent sens de l'organisation et capacité à gérer les imprévus avec calme et efficacité ;
- Excellente autonomie et bon esprit d'initiative ;
- Fiable et consciencieux ;
- Connaissance des allergènes.

Intéressé·e par une institution riche par ses valeurs et sa culture ? Envie de travailler au sein d'équipes solidaires et dynamiques ? N'attendez plus et faites-nous parvenir votre candidature complète à recrutement@aag-fg.ch et rejoignez notre école, au sein de la Fondation Handicap Glâne.

Une réponse sera adressée uniquement aux candidatures répondant au profil décrit.