

Pro Natura est la principale organisation de protection de la nature en Suisse. Elle vise à favoriser et préserver la faune et la flore indigènes. Pour notre Centre Pro Natura du Vallon de l'Allondon, nous recherchons pour une durée indéterminée dès le 1^{er} mars 2022 un-e

Cuisinier-ère du Centre Nature (60%)

Quelle est votre mission ?

- Vous êtes responsable de la gestion de la buvette du Centre Nature du Vallon de l'Allondon
- Vous réalisez 1 à 2 menus végétariens et de la petite restauration durant les ouvertures au public (mercredi, samedi, dimanche et jours fériés d'avril à octobre)
- Vous proposez, organisez et préparez une offre ponctuelle sur réservation, à midi du lundi au vendredi pour des groupes durant toute l'année.
- Selon les périodes, vous pouvez être amené-e à organiser et produire des repas pour les groupes d'enfants dès 3 ans pour les centres aérés, les camps, les anniversaires et les partenaires
- Vous maîtrisez une offre variée, allant de la cantine jusqu'à la mise en place de banquet.
- Vous gérez la plonge, le nettoyage et l'hygiène des espaces de restauration
- Vous gérez les commandes, l'approvisionnement, la conservation et la valorisation des denrées.
- Vous collaborez avec l'équipe et le responsable du Centre Nature

Quel est votre profil ?

- Formation de cuisinier-ère-restaurateur-trice et expérience significative
- Patente de cafetier-restaurateur un atout
- Volonté de travailler le week-end en saison
- Expérience et intérêt pour une cuisine de saison bio et locale, répondant à une demande de cuisine végétarienne équilibrée, goûteuse et créative.
- Sensibilité aux problématiques environnementales : valorisation des déchets (conserves, confitures...), impact carbone, bien-être animal...
- Capacité de communication et empathie
- Polyvalence et ouverture d'esprit
- Grande autonomie et sens des responsabilités élevé
- Motivé-e et engagé-e à faire rayonner le Centre Nature
- Intérêt pour les valeurs de Pro Natura et les prestations d'un Centre Nature

Qu'est-ce que nous vous offrons ?

- Activité stimulante dans un éco-lieu en développement
- Gestion d'un petit restaurant dans un cadre naturel unique en Suisse romande
- Conditions de travail attrayantes et excellentes prestations sociales
- Possibilités de formation continue

Saisonnalité : taux de travail annualisé, plus important en saison. Travail le week-end.

Lieu de travail :

Centre Pro Natura du Vallon de l'Allondon à Dardagny

Vous êtes la personne que nous recherchons ? Alors envoyez-nous **votre dossier numérique complet par courriel à olivia.spahni@pronatura.ch jusqu'au 16 janvier 2022** en indiquant comme motif « Cuisinier-ère Centre Nature ». Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature !