

Le CSP Neuchâtel met au concours un poste de

**Responsable de l'atelier cuisine de son programme
d'insertion socio-professionnelle la Joliette
à 60 % (CDI)**

Vos principales missions

- Assurer le bon fonctionnement de l'atelier cuisine
- Organiser et gérer le service traiteur
- Travailler à la confection de produits issus du jardin du CSP
- Mener les entretiens et assurer le suivi administratif des participant.e.s de l'atelier
- Travailler en réseau
- Assurer le respect des normes sanitaires

Votre profil

- Formation achevée de maître.sse socio-professionnel.le ou tout titre jugé équivalent
- Formation certifiante (AFP ou CFC) dans le domaine de la cuisine
- Expérience dans la prise en charge d'un public fragilisé
- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec le réseau
- Sens de l'organisation et des priorités
- Grande capacité d'adaptation, de flexibilité et d'écoute
- Maîtrise administrative et aisance dans l'utilisation des outils informatiques
- Titre de formateur.trice d'adultes ou de praticien.ne formateur.trice est un atout
- Permis de conduire (catégorie B)

Nous offrons

- Possibilité de développer l'atelier cuisine en étroite collaboration avec une équipe dynamique et engagée, dans le cadre d'une institution sociale reconnue
- Salaire en fonction de la grille salariale du CSP

Lieu de travail : La Jonchère, Boudevilliers
Entrée en fonction : De suite ou à convenir
Jours de travail : Idéalement les Lundi, mercredi et vendredi toute la journée
Renseignements : Monsieur Jean-Marie Créchard (032 886 91 65)

Les entretiens se dérouleront la matinée du 24 avril 2023.

Veillez envoyer votre postulation avec CV et indication de vos prétentions salariales, ainsi que les documents usuels jusqu'au **16 avril 2023** à l'adresse suivante: CSP.RH@ne.ch avec la mention "Joliette".

Des extraits du casier judiciaire et des poursuites seront demandés avant l'entrée en fonction.