

L'Aigle Noir

RESTAURANT – BAR – SALLES DE BANQUETS – VERANDA – TERRASSE

Manger est un geste simple et un acte de plaisir, au restaurant de L'Aigle Noir à Fribourg c'est aussi porteur de sens. Car manger ici, c'est être solidaire.

Exploité par la Fondation St-Louis, l'établissement a pour mission la réinsertion professionnelle de personne désireuses de se (re)connecter au premier marché de l'emploi.

Tous les jours à midi, sont concoctés, deux plats dont un végétarien. Une carte du soir disponible également le samedi à midi, change chaque mois pour le bonheur des gourmets !

Pour compléter notre brigade, nous sommes à la recherche d'un.e

Chef.fe de partie à 100%

Vos tâches :

- Préparer les repas, assurer le service et les travaux de nettoyage y relatifs
- Veiller au respect des mesures d'hygiène HACCP
- Former et encadrer les collaborateurs à l'exécution des tâches confiées
- Organiser le travail sous la supervision du Chef de cuisine

Votre profil :

- Vous êtes au bénéfice d'une formation de cuisinier.ère avec CFC
- Aptitude à travailler de façon autonome
- Aptitude à collaborer au sein d'une équipe pluridisciplinaire
- Vous êtes créatif.ve, ouvert.e au dialogue et adepte du « Fait maison »
- Vous aimez transmettre vos connaissances et faites preuve de fiabilité et de résistance au stress

Congé le dimanche et le lundi

Si vous partagez nos valeurs (accueil, respect, authenticité, confiance, tolérance, ouverture, humour et solidarité) et avez l'envie de participer à un projet passionnant, adressez-nous votre dossier de candidature jusqu'au 30 avril à :

Fondation St-Louis – Rue de Morat 65 – 1700 Fribourg ou à info@st-louis.ch.

Plus d'informations sur : www.aiglenoir.ch