



ForPro est une fondation de droit privé créée en 2021 avec pour mission de soutenir, encourager et valoriser la formation professionnelle dans le canton de Genève. La Fondation propose à des apprenti·es, futur·es apprenti·es et diplômé·es AFP, CFC et MP un véritable espace de rencontres, d'orientation, d'apprentissage et de faire ensemble afin de les accompagner tout au long de leur cursus. Elle souhaite promouvoir les filières de formation professionnelle en mutualisant les ressources et développant des synergies avec des entreprises engagées dans la formation et favorisant l'entrepreneuriat. Elle soutient l'employabilité et s'engage pour le développement de l'économie locale. D'ici à 2024, ForPro proposera, au sein de son bâtiment de 20'000m² dans l'espace Tourbillon à Genève, un LearningLab, un FoodLab, un GrandLab et un MakerLab, pour permettre à ses bénéficiaires d'expérimenter, de développer et de créer.

Dans le cadre de l'ouverture de ForPro et de son FoodLab, nous recherchons un ou une :

Adjoint·e au Responsable de cuisine FoodLab (80-100%)

Votre mission

Vous intégrez un environnement innovant où l'esprit collaboratif et l'envie de co-construire sont au cœur des enjeux quotidiens et vous rejoignez une nouvelle équipe dans le cadre de l'ouverture de la Fondation. En plus des responsabilités d'un ou d'une Adjoint·e au Responsable de cuisine d'assurer le bon fonctionnement du département cuisine, vous participez à la création d'une équipe d'apprenti·es (Junior Team), à leur formation et au développement de leurs compétences.

Vous collaborerez étroitement avec cette Junior Team, les responsables des autres départements et les partenaires externes pour l'organisation et le contrôle de toutes les tâches opérationnelles de la cuisine. Vous élaborez les menus et les offres en collaboration avec les fournisseurs et clients dans un esprit novateur de co-construction et vous occupez un rôle clé dans l'amélioration continue des prestations. En outre, vous contribuez activement à la formation de la Junior Team en suivant les plans de formation, en collaborant avec les CIE et le-la commissaire d'apprentissage et la création, l'animation de cours, stages et mesures de soutien fait partie de vos responsabilités. Finalement, il est important pour vous d'incarner l'image professionnelle et positive de ForPro envers les partenaires. Directement rattaché·e au Responsable de cuisine, vous assurez son remplacement en cas d'absence.

Votre Profil

Titulaire d'un CFC de cuisinier·ère (ou équivalent) et idéalement d'un brevet fédéral et d'une attestation de formateur·ice d'apprenti·es, vous justifiez d'au moins 5 années d'expérience et de responsabilités au sein d'une cuisine professionnelle en Suisse. De plus, vous avez accompagné un·e ou plusieurs apprenti·es cuisinier·ères par le passé. Vos compétences sociales sont un atout majeur, notamment votre facilité à communiquer tant avec les apprenti·es, les collègues que les client·es. Votre nature empathique et votre sens des responsabilités sont des éléments fondamentaux de votre personnalité. Vous aspirez à partager vos compétences et votre expérience pour guider la nouvelle génération de professionnel·les de la restauration, tout en veillant à maintenir des standards de service de haut niveau.

Lieu de travail : Plan-Les-Ouates, Espace Tourbillon

Entrée en fonction : 1^{er} juin 2024 ou à convenir

Taux d'activité : 80% et 100%

Horaires : Du lundi au vendredi de 7h00 à 17h00. Le soir et les week-ends en fonction de l'activité opérationnelle et des prestations de formation

Processus de sélection :

Pour nous faire parvenir votre candidature, notre mandataire Artemia Executive se fera un plaisir de recevoir votre dossier. Plus d'informations sur comment postuler : for-pro.ch/recrutement/

Les personnes sélectionnées seront conviées à une demi-journée de recrutement collectif le samedi 10 février (matin).