



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 :

Responsable de cuisine (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 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 assurer une bonne organisation et gestion du département cuisine. Votre goût pour l'innovation et la collaboration constructive avec les fournisseurs et les clients vous permettent une planification optimale et conjointe des menus. De plus, vous gérez l'approvisionnement, le stockage et la vente des aliments conformément aux prescriptions légales et à la politique de ForPro. Responsable de l'encadrement de votre équipe, la formation des apprenti-es est également sous votre responsabilité en assurant un suivi des plans de formation, en collaborant avec les CIE et le ou la commissaire d'apprentissage, et en participant aux séances d'information. Rattaché-e au Responsable FoodLab, votre rôle implique également la création et l'animation de cours, de stages, de mesures de soutien, en parallèle à vos responsabilités opérationnelles. Vous jouez un rôle clé dans l'amélioration continue de nos prestations opérationnelles et de nos offres de formation tout en représentant positivement l'image de ForPro dans vos interactions avec nos partenaires.

Votre Profil

Vous êtes titulaire d'un CFC de cuisinier-ère (ou équivalent), d'une attestation de formateur-ice d'apprenti-es et idéalement d'un brevet fédéral. De plus, vous justifiez d'au moins 7 années d'expérience comme chef-fe de cuisine en Suisse ainsi que dans l'accompagnement de plusieurs apprenti-es cuisinier-ères. 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).