



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 des :

Cuisinier·ères (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 Cuisinier·ère, vous participez à la formation de l'équipe d'apprenti-es (Junior Team) et au développement de leurs compétences.

En étroite collaboration avec cette Junior Team, et d'autres parties prenantes, vous participez activement à l'accomplissement des tâches opérationnelles de la cuisine. Pour cela, vous assurez la réception et le stockage des aliments conformément et vous transformez les denrées alimentaires et préparez les mets de tous les points de vente de manière à optimiser la qualité et à minimiser les pertes et invendus. En cas de problème au sein de la cuisine, vous informez rapidement vos responsables, notamment l'adjoint·e au Responsable de cuisine. Vous participez à l'accompagnement de la Junior Team conformément aux valeurs de ForPro, en dispensant les cours, stages, animations et mesures de soutien. Enfin, vous contribuez activement à 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 et fournisseurs.

Votre Profil

Vous détenez un CFC de cuisinier·ère (ou équivalent) et idéalement une attestation de formateur·ice d'apprenti-es. Vous avez préalablement travaillé au minimum 1 année dans une cuisine professionnelle en Suisse. 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).