

En prévision de la retraite de la titulaire, la commune de Clos du Doubs met au concours le poste de

Cuisinier (F/H) à 50 % **dès le 1er mars 2019 ou à convenir**

Vos missions :

Assurer la gestion globale de la cuisine de la crèche communale les Doudoubs en collaboration avec la directrice de l'Établissement. Cela comprend notamment l'établissement et la planification des menus, l'achat de la marchandise, la gestion des stocks, la préparation et le service en collaboration avec le personnel éducatif, les nettoyages et les rangements de la cuisine.

Exigences et compétences requises :

- CFC de cuisinier
- Sens de l'organisation et des priorités
- Aptitude à travailler de manière indépendante
- Conscientieux, motivé
- Disponible, flexible
- Esprit de collaboration

Traitement : Classe 6 de l'échelle de traitement de la RCJU

Cahier des charges : Voir document annexe

Renseignements :

Pascale Thomas Directrice de la crèche 032 461 32 28 creche@closdudoubs.ch
Philippe Burket Administrateur communal 032 461 31 28 secretariat@closdudoubs.ch

Lieu de travail : Saint-Ursanne

Les candidatures comprendront une lettre de motivation, accompagnées d'un curriculum vitae, d'une photographie récente, des copies de diplômes et certificats, ainsi que de vos prétentions de salaires (Attention : sans prétention de salaire chiffrée, le dossier vous sera retourné et ne sera pas pris en compte) et sont à adresser à

Commune de Clos du Doubs
« Postulation »
Case postale 117
2882 St-Ursanne

Saint-Ursanne, le 30 novembre 2018