
PROJET & CULTURE D'ENTREPRISE

Ambition	Être un acteur et un partenaire de confiance et reconnu de l'insertion socio-professionnelle
Vision	Développer l'image et l'estime de soi de chaque usager en lui donnant un rôle et une identité dans la société
Missions	Offrir un accompagnement personnalisé qui enrichisse et valorise ses compétences et qui favorise son autonomie
Valeurs	Considérer chacun dans toute sa singularité et le rendre acteur de sa vie selon ses habiletés et ses ressources

Le secteur Ateliers a pour mission d'offrir, sur le modèle de l'économie libre, un environnement professionnel valorisant et adapté aux capacités et aux besoins de personnes en situations de handicap (déficience intellectuelle). Ils permettent aux Employés en fonction de leurs aptitudes de développer, par le biais de la formation ou de la production des compétences professionnelles et sociales ainsi que l'acquisition d'une identité de travailleur.

Pour notre **Atelier Gourmet**, nous recherchons de suite ou à convenir :

un/e Maître/Maîtresse socioprofessionnel/le

Taux d'activité à 100%

le rôle et les responsabilités

Accompagner un groupe de 8 Employés dans le développement de leurs compétences professionnelles et sociales, vous êtes motivé/e à :

- Réaliser des biscuits faits maison et répondre aux commandes personnalisées de notre clientèle en respect des critères de qualité et des délais fixés ;
- Confectionner diverses sortes de pain pour nos commandes internes ;
- Développer et créer de nouvelles recettes de produits selon les souhaits de la clientèle et de la tendance du moment ;
- Superviser le déroulement du travail et la répartition des tâches au sein de l'atelier Gourmet ;
- Accompagner chaque Employé/e dans son projet personnalisé d'intervention ;
- Garantir la collaboration et la communication avec le réseau interne et externe, notamment avec l'équipe éducative ;
- Assurer la tenue à jour des documents administratifs et organisationnels liés au poste ;
- S'impliquer dans les projets spécifiques de l'atelier, du secteur ou de l'institution.

le profil

- Vous êtes formé/e comme maître/maîtresse socioprofessionnel/le ES et possédez de l'expérience dans l'accompagnement, plus particulièrement dans le domaine de la déficience intellectuelle ;
- Vous êtes motivé/e à développer les compétences de chaque bénéficiaire par la mise en place de moyens appropriés ;
- Vous possédez un CFC de confiseur/confiseuse ou de pâtissier/pâtissière; Vous êtes à l'aise dans la création et dans la réalisation de nouveaux produits destinés à la vente ;
- Vous possédez des connaissances approfondies de règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire ;
- Vous êtes à l'aise dans la communication, les relations interpersonnelles et le travail en équipe ;
- Collaborant et dynamique, vous êtes intéressé/e par le projet et êtes prêt/e à vous impliquer dans sa réalisation.

Deuxième institution du Canton par sa taille, Clos Fleuri met en place **une politique des ressources humaines** basée sur la **confiance réciproque** : communication ouverte, authentique, franche, sincère, claire et transparente, gestion intègre, respect mutuel et équité, la **réalisation de soi** : développement des talents et des compétences de nos collaborateurs, fierté de travailler pour notre institution et **climat de travail** : atmosphère professionnelle, accueillante et conviviale, esprit d'équipe, coopération et solidarité, partage d'informations et de bonnes pratiques, complémentarités, transversalité et synergies.

Merci de nous transmettre votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, diplômes de formation, certificats de travail, attestations) **d'ici au 30 novembre 2022** à l'adresse suivante : Caroline Chariatte, Cheffe de service Ressources Humaines, Fondation Clos Fleuri, rue de Vevey 230, 1630 Bulle ou rh@clos-fleuri.ch. Vous pouvez obtenir des informations auprès de M. Alexandre Brügger, Chef d'unité, au 026 919 60 30.