

La Fondation s'est donné pour mission de rendre possible l'intégration complète au sein de la société des personnes en situation de handicap physique, en priorité, et de toute personne dont les besoins correspondent aux compétences et ressources de la Fondation. Nous proposons plusieurs secteurs d'activité qui permettent aux personnes atteintes de handicap de bénéficier d'une formation et d'exercer une profession dans un environnement adapté. Solidarité, qualité et proximité sont les mots clés de la philosophie de cette entreprise sociale et solidaire.

Dans le cadre d'un remplacement maladie, nous recrutons

## **UN-E MAITRE-SSE SOCIOPROFESSIONNEL-LE Pour le service du Restaurant Ô5 et la vente au détail du magasin**

<b>Entrée en fonction :</b>	1 <sup>er</sup> septembre 2022 ou à convenir
<b>Lieu de travail :</b>	Fondation Foyer Handicap, rue des Caroubiers, 5 1227 Carouge
<b>Taux d'activité :</b>	100%
<b>Type d'emploi :</b>	Contrat à durée déterminée de 3 mois renouvelable
<b>Délai de dépôt de candidature :</b>	31 août 2022
<b>N° annonce :</b>	2022.96
<b>Demande de renseignement :</b>	Nathalie Castant, DRH. 022.309.11.31

### **But de la fonction**

Sous la responsabilité du Directeur Entreprises, définir et planifier les activités du secteur restaurant et boutiques, en accord avec la mission, la culture et les objectifs généraux de la Fondation;

- Encadrer les collaborateurs en emploi adapté
- Mettre en place une pratique inclusive et un fonctionnement en lien avec le projet institutionnel
- Apporter de la créativité au travers de nouveaux produits mais aussi dans l'organisation du travail
- Etablir les coûts unitaires de chaque produit des cartes de boissons et déterminer les prix de vente en fonction des impératifs de gestion
- Suivre mensuellement les dépenses liées à l'achat des matières premières
- Suivre les tableaux de bord nécessaires au bon fonctionnement du secteur Food
- Analyser les indicateurs de pilotage, et mettre en évidence les points clés en collaboration avec la Direction Hôtellerie
- Garantir le respect de la législation en termes de sécurité et d'environnement des biens et des personnes
- Etre responsable du matériel et de l'outillage utilisé dans le secteur et tenir à jour l'inventaire
- Participer aux colloques du département de l'Hôtellerie et être force de proposition

### **Formation et connaissances spécifiques**

- Un diplôme de maître-sse socioprofessionnel-le ou un titre jugé équivalent;
- Un CFC de service en salle , et un diplôme en œnologie ou équivalent

### **Expérience**

- Expérience professionnelle de plus de 5 ans dans une fonction similaire de supervision de service en salle et de gestion de magasin.
- Capacité à gérer des situations complexes.

### **Profil**

- Expérience confirmée dans le domaine de la restauration gastronomique et/ou à thème
- Excellente aptitude à manager une équipe interne ou externe dans le cas d'interventions de personnels extras (organisation, planification..)

- Volonté et compétence de cumuler encadrement professionnel avec le rôle social exigé par le poste.
- Excellente maîtrise des outils Word et Excel ainsi que tout logiciel de planification

**Nous offrons**

- Un travail d'une rare richesse au sein d'une équipe multidisciplinaire et d'une Fondation aux multiples activités ;
- La possibilité de participer au développement de la Fondation.

Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir votre dossier complet (lettre de motivation, CV, copies des diplômes et certificats de travail) par courriel à l'adresse [recrutement@foyer-handicap.ch](mailto:recrutement@foyer-handicap.ch).

***Les candidatures ne correspondant pas au profil recherché et envoyées en version papier ne seront pas prises en considération.  
Permis de travail valable exigé.***