



La Fondation s'est donné pour mission de rendre possible l'intégration complète au sein de la société des personnes en situation de handicap principalement physique et de toute personne dont les besoins correspondent aux compétences et ressources de la Fondation.

Dans ce processus, la personne bénéficiaire est unique et responsable, actrice et décideuse de son propre parcours.

Respect, solidarité, qualité, proximité, autodétermination sont les mots clés de la philosophie de la Fondation.

La Fondation se tourne vers une gouvernance distribuée où chacun doit être responsable et force de proposition.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons, dès que possible, un ou une

RESPONSABLE SECTEUR FOOD

LIEU DE TRAVAIL	Fondation Foyer Handicap, rue des Caroubiers 7, 1227 Carouge
ENTRÉE EN FONCTION	A convenir
TAUX D'ACTIVITÉ	100%
TYPE D'EMPLOI	CDI
N. ANNONCE	2026-243
DÉLAI DE POSTULATION	27.02.2026
OFFRE	Interne/Externe
RENSEIGNEMENTS	M. Mathieu Ponnelle, Directeur Entreprises Tél. : 022 309 11 84



RESPONSABLE SECTEUR FOOD

ACTIVITÉS PRINCIPALES

- Piloter et définir les objectifs des différents secteurs, Restaurant, Traiteur, Boulangerie, et service à la clientèle
- Développer une stratégie d'offre de services et de développement de produits
- Mettre en place un fonctionnement efficient de l'atelier en lien avec la mission d'accompagnement socio-professionnel, les objectifs institutionnels dans lesquels chacun pourra trouver sa place et se sentir reconnu dans son travail
- Piloter l'équipe de collaborateurs (Maîtres socio-professionnels et Assistant socio-éducatif)
- Interagir avec la direction des ressources humaines pour les stages et l'évolution de carrière des collaborateurs en emploi adapté
- Développer des liens avec les institutions partenaires du réseau
- En collaboration avec le Responsable des itinéraires professionnels, être garant de la qualité de l'accompagnement socio-professionnel et contribuer à la mise en œuvre de la CDPH en lien avec le projet institutionnel de la Fondation.
- Définir les besoins en recrutement, en collaboration avec la Direction des ressources humaines et la Direction des entreprises
- Collaborer avec la Direction des entreprises et la Direction des finances à la construction et au suivi du budget annuel de chaque secteur ; Être garant du suivi des coûts matières et des marges
- Identifier les besoins en formation professionnelle pour les bénéficiaires et les professionnels des secteurs
- S'assurer du respect des procédures en lien avec le système de management de la qualité
- Participer à des projets en lien avec son domaine d'expertise

FORMATION & EXPÉRIENCE

- Formation dans le domaine de l'hôtellerie et/ou de la restauration
- Expérience professionnelle de plus de 5 ans dans une fonction similaire

MISSION

Sous la responsabilité du Directeur Entreprises, développer et coordonner l'offre relative au secteur food en mettant en place une stratégie d'offre de service.

Organiser et superviser le fonctionnement des secteurs (Restaurant O5, Boulangerie/traiteur 7extra, service clientèle) en lien avec le projet institutionnel, tout en assurant un équilibre entre l'entrepreneurial et l'accompagnement.



VOTRE PROFIL

- Leadership et expérience en gestion d'équipe
- Maîtrise des aspects financiers et des indicateurs
- Rigueur, sens de la planification, de l'organisation et des priorités
- Autonome avec un sens aigu du travail en équipe
- Maîtrise des outils bureautiques
- Parfaite maîtrise de la langue française parlée et écrite
- Volonté et aptitude à cumuler encadrement professionnel avec le rôle social exigé par le poste.
- Connaissance des métiers du social et de son réseau
- Capacité à prendre des responsabilités et à animer des séances

Nous vous remercions de bien vouloir nous faire parvenir votre dossier **complet** (lettre de motivation, CV, copies des diplômes et certificats de travail) par email uniquement : 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.