



Subventionnée par les pouvoirs publics et la Loterie Romande, l'institution a pour mission de lutter contre la précarité. Banc Public offre chaque jour de l'année un repas de midi complet, au prix de CHF 5.-, à l'attention de toutes les personnes qui en ont besoin. Au total, ce sont près de 40'000 repas qui sont servis annuellement. Banc Public participe également à la lutte contre le gaspillage alimentaire en s'approvisionnant tant que possible au moyen de denrées provenant des invendus distribués par la Banque alimentaire fribourgeoise.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un.e :

Chef.fe de cuisine à 80 %

Missions

Dans le cadre de sa fonction, le-la chef.fe de cuisine dirige le personnel de cuisine et veille au bon fonctionnement et au développement du secteur cuisine en termes de production et de prestations. Il-elle travaille du lundi au vendredi et prévoit en semaine la production des repas du weekend.

Activités principales

- Assurer l'organisation du travail et la gestion du personnel de cuisine ;
- gérer la cuisine et les stocks de façon efficiente et économique ;
- acquérir l'approvisionnement nécessaire pour garantir une production de qualité en tenant compte des ressources à disposition ;
- gérer et participer à la production (ex. élaborer des menus, préparer des mets, déterminer les besoins) ;
- appliquer les directives institutionnelles dans l'élaboration des menus et la gestion de l'approvisionnement ;
- garantir et gérer la formation du personnel de cuisine qui prend en charge le service des repas ;
- veiller au contrôle et au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité ;
- assurer la transmission d'informations ;
- effectuer diverses tâches administratives ;
- rechercher des possibilités de rationalisation, analyser et proposer des améliorations de développement des prestations.

Votre profil

- CFC de cuisinier ;
- sensibilité pour le travail social et les populations précarisées ;

- à l'aise avec la gestion de personnel, le travail en équipe pluridisciplinaire et les contacts humains ;
- intérêt pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (utilisation quotidienne de denrées invendues livrés par la Banque alimentaire fribourgeoise) ;
- créatif, vous adaptez le menu du jour en fonction des invendus livrés ;
- maîtrise des outils informatique de base.

Nous offrons

- Une activité variée au sein d'une institution à taille humaine ;
- des horaires attrayants en semaine et en journée ;
- une rémunération basée sur l'échelle de traitement de l'État de Fribourg ;
- un défi stimulant et valorisant ;
- Un lieu de travail facilement accessible en transports publics.

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Renseignements auprès de la co-direction : Louise Reymond ou Benoît Schaller-Mottas. Tél. 026 481 39 46

Envoi des dossiers accompagnés des documents usuels (CV, lettre de motivation, certificats, etc.) **en un seul fichier PDF et uniquement par voie électronique à : emploi@banc-public.ch**

Délai de postulation : 10.01.2026

Il ne sera répondu qu'aux postulations correspondant aux critères ci-dessus.