



Banc Public, accueil de jour, a ouvert ses portes en ville de Fribourg en 2002. Le centre est géré par une association confessionnellement neutre et politiquement indépendante. Sa mission est d'offrir un lieu d'accueil, de rencontre et d'information à toute personne ayant besoin de bénéficier en journée, momentanément ou plus durablement, d'un cadre protégé et chaleureux. Depuis 2022, le centre sert en moyenne 80 à 100 repas de midi par jour, en plus d'un petit déjeuner quotidien et d'une collation l'après-midi.

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

Cuisinier.ère remplaçant.e (env. 90%)

Missions

Dans le cadre de sa fonction, le/la cuisinier.ère remplaçant.e dirige le personnel de cuisine et veille au bon fonctionnement du secteur cuisine en termes de production et de prestations, en l'absence du chef de cuisine. 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 de façon efficiente et économique ;
- 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 ;
- veiller au contrôle et au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité ;
- assurer la transmission d'informations ;

Dates du remplacement : 17.07-31.07.2026 et 17.08-21.08.2026

Envoi des dossiers accompagnés des documents usuels (CV, lettre de motivation, certificats, etc.)
uniquement par voie électronique à emploi@banc-public.ch

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

Délai de postulation : 10.07.2026