



Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg

Le Voisin 
Restaurant

levoisin.ch

Passerelle entre le social et l'économie, acteur important dans le domaine de l'insertion et la réinsertion professionnelle, le CIS soutient toutes personnes en difficulté sur le marché du travail à s'épanouir et retrouver une vie professionnelle.

Le secteur Production & Services offre des postes de travail adaptés à des personnes au bénéfice d'une rente AI.

L'unité Restauration du secteur Production & Services propose des prestations de restauration au Restaurant Le Voisin (28 places service à table, 70 places self-service, 50 places terrasse), de traiteur et séminaires à une clientèle interne et externe (privée et entreprise). L'unité gère également un restaurant d'entreprise et la Micro-buanderie avec un service de repassage pour les particuliers.

Pour diriger cette unité, nous recherchons un-e

Responsable restauration Maître-sse socioprofessionnel-le à 80-100%

Votre mission :

- Coordonner, gérer et optimiser l'ensemble des activités de l'unité
- Garantir des prestations et des contacts de qualité auprès de la clientèle
- Superviser l'offre culinaire en étroite collaboration avec le chef de cuisine avec une approche saine, saisonnière et écoresponsable
- Participer à l'élaboration du budget et assurer un suivi rigoureux
- Assumer le travail administratif en lien avec la fonction (organisation de séminaires, offres, etc.)
- Diriger une équipe d'une trentaine de personnes composée de MSP et de personnes en postes adaptés favorisant la participation et des conditions de travail selon les profils et compétences
- Assurer la mise en œuvre de la politique d'accompagnement socio-professionnel
- Contribuer aux tâches opérationnelles quotidiennes de l'unité ainsi qu'à l'accompagnement socio-professionnel

Votre profil :

- Brevet fédéral de responsable de la restauration ou formation jugée équivalente
- Connaissance de la restauration de système
- 5 - 10 ans d'expérience dans un poste de responsable de restaurant incluant de la gestion d'équipe
- Une formation dans le domaine social est souhaitée
- Excellentes capacités de planification, d'organisation, d'analyse et de synthèse
- Leadership et sens prononcé du travail en équipe au sein d'une entreprise sociale
- Sens commercial inné
- Esprit d'ouverture et flexibilité
- Excellente capacité d'utilisation des outils informatiques et ERP ; connaissance des systèmes de caisses
- Prérequis nécessaires pour obtenir la patente B

Rte des Daillettes 1
1700 Fribourg

T +41 26 426 02 11
cisf.ch



Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg

Le Voisin 
Restaurant

levoisin.ch

Nous vous offrons :

- Un travail intéressant et dynamique avec des outils d'organisation et de gestion d'une entreprise moderne et sociale
- Des conditions de travail régies par la CCT INFRI-FOPIS (basée sur la politique du personnel de l'Etat de Fribourg)
- Des horaires flexibles, dans la limite des contraintes du poste
- Des prix préférentiels dans nos restaurants et sur nos cours de sport Alto Espace Santé

Entrée en fonction : **1^{er} août 2023 ou à convenir**

Les offres de service sont à envoyer jusqu'au 4 juin par mail à l'adresse suivante :
RH@cisf.ch

Rte des Daillettes 1
1700 Fribourg

T +41 26 426 02 11
cisf.ch