

NOUS ACCUEILLONS 150 PERSONNES AVEC UNE DÉFICIENCE MENTALE DE DEGRÉ LÉGER À SÉVÈRE DANS DIFFÉRENTS LIEUX DE TRAVAIL, D'HABITAT OU DE RÉSIDENCE.



HABITAT TAVANNES

Educateur(trice) à 65 %

pour la Villa Clair Ruisseau

Missions : accompagnement des résidants, projets pédagogiques, etc.

Profil requis : CFC d'assistant(e) socio-éducatif(ve), ou sans formation, et ayant une expérience professionnelle avec des personnes en situation de handicap, permis de conduire souhaité.

Modalités : contrat de durée indéterminée, entrée en fonction de suite ou à convenir.

Cuisinier(ère) responsable à 100 %

Missions : confection des repas ainsi que diverses autres tâches en collaboration avec l'équipe de cuisine.

Profil requis : CFC de cuisinier(ère) et quelques années d'expérience dans une cuisine professionnelle. L'attestation de formateur(trice) en entreprise est un atout.

Modalités : contrat de durée indéterminée, entrée en fonction le 1er juin 2025 ou à convenir.

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la cheffe de secteur, Mme Christelle Göckeler (032 481 25 66).

Intéressé(e) ? Envoyez-nous votre dossier complet par courriel à recrutement@lapimpiniere.ch.

NOUS ACCUEILLONS 150 PERSONNES AVEC UNE DÉFICIENCE MENTALE DE DEGRÉ LÉGER À SÉVÈRE DANS DIFFÉRENTS LIEUX DE TRAVAIL, D'HABITAT OU DE RÉSIDENCE.



HABITAT TAVANNES

Veilleur(se) en veilles actives à 20 %

Missions : accompagnement des résidants durant la nuit.

Profil requis : formation ou expérience professionnelle dans le domaine du handicap ou des soins.

Modalités : contrat de durée indéterminée avec taux d'activité annualisé (remplacements), entrée en fonction le 1er février 2025 ou à convenir.

Nous vous offrons : conditions de travail intéressantes basées sur un statut commun du personnel, travail en équipe interdisciplinaire, cadre dynamique, formations continues.

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la cheffe de secteur, Mme Christelle Göckeler (032 481 25 66).

Intéressé(e) ? Envoyez-nous votre dossier complet par courriel à recrutement@lapimpiniere.ch.