

La ville de Meyrin – dont le personnel s'élève à 825 membres – se distingue par son dynamisme, sa multiculturalité et la richesse de son milieu associatif et de son tissu économique. Véritable centre urbain, Meyrin allie durabilité et qualité de vie. La Ville a une population de près de 27'000 personnes et offre plus de 30'500 emplois. Afin de renforcer son équipe, le service de la culture recherche une ou un :

## Pâtissière-cuisinière ou Pâtissier-cuisinier à 80%

### Votre mission :

En collaboration directe avec le responsable restauration et sous la responsabilité de la responsable du secteur Publics et communication, vous êtes en charge de la confection des pâtisseries et mets salés pour les événements organisés par le service de la culture. Une offre qui doit s'inscrire dans le respect de la volonté communale de proposer une restauration saine, la plus locale possible et soucieuse des enjeux environnementaux.

Vous soutenez le cuisinier dans ses tâches de restauration et de logistique lors des événements programmés hors de l'enceinte du Forum.

### Vos tâches principales :

- proposer une offre variée de pâtisseries et de desserts de qualité ;
- les confectionner ;
- cuisiner des mets en collaboration avec le cuisinier ;
- assurer le bon fonctionnement des lieux (propreté, entretien du matériel) ;
- collaborer avec le responsable de la restauration et les différents pôles du service ;
- gérer les stocks et faire les achats ;
- appliquer les règles HACCP liées à la restauration ;
- assister le cuisinier ;
- participer à la logistique lors d'événements extérieurs liés à la programmation du service.

### Votre profil :

- CFC de pâtissière ou pâtissier ou formation jugée équivalente ;
- expérience en cuisine ;
- minimum 3 ans d'expérience professionnelle dans le même domaine d'activités ;
- intérêt pour le travail dans le milieu culturel et pour la vie meyrinoise ;
- bonnes connaissances des denrées en lien avec le territoire, la saisonnalité et les enjeux environnementaux ;
- maîtrise des règles d'hygiène liées à la restauration et aux normes HACCP ;
- sens de la communication et aisance relationnelle ;
- sens de l'organisation et de l'initiative ;
- flexibilité, horaires irréguliers, travail du soir et week-end ;
- permis de conduire BE, un atout.

### Notre offre :

- une culture d'entreprise exigeante et bienveillante ;
- l'opportunité d'intégrer un service en évolution ;
- 5 semaines de vacances ;
- prestations sociales avantageuses d'une administration publique.

**Entrée en fonction :** dès que possible

### Ce poste vous intéresse ?

Nous attendons votre dossier complet (lettre de motivation, curriculum vitae, copies des diplômes et des certificats de travail) sur [www.meyrin.ch/emploi](http://www.meyrin.ch/emploi) d'ici au **mardi 18 mars 2025** compris.

Nous privilégions les dossiers électroniques afin de respecter l'environnement et dans l'optique d'assurer un traitement efficace des candidatures. Sauf demande expresse, les dossiers reçus sous format papier et électroniques seront ensuite détruits.

Ce poste sera vraisemblablement repourvu à l'interne.