

Etablissement employant quelque 450 collaborateurs et collaboratrices afin d'assurer la scolarité spécialisée de 23 enfants et adolescents ainsi que l'accompagnement socioéducatif et socioprofessionnel de 135 adultes présentant une déficience intellectuelle cherche

Un.e responsable commerces & développement à 100%

dans le but de superviser 10 cuisines de productions au sein de notre institution, un restaurant, une épicerie et un atelier boulangerie.

Votre mission :

- Soutenir et accompagner les collaborateurs rattachés au domaine
- Assurer la gestion financière du secteur (budget, calcul des coûts, prix, marges, etc.)
- Etre le répondant hygiène et garant des normes en vigueur et de leur application pour l'ensemble de l'institution
- Garantir une bonne gestion des ressources matérielles
- Actualiser et développer la gamme de prestations en fonction des valeurs et de l'évolution du marché en adéquation et avec les possibilités des bénéficiaires et de la clientèle
- Représenter le domaine au sein de l'institution et à l'externe et assurer un relais entre la direction et les collaborateurs
- Superviser et coordonner l'accompagnement et suivi des bénéficiaires
- Développer et porter un concept « Alimentation » adapté aux profils et besoins des bénéficiaires
- Mettre en valeur les produits de l'institution à l'interne et à l'externe et développer des partenariats économiques et collaborer avec les producteurs locaux

Nous souhaitons :

- Diplôme d'une école hôtelière ou d'une haute école de gestion
- 5 ans d'expérience dans un poste similaire et en gestion d'équipes
- Connaissance du marché local
- Habilité à travailler sporadiquement le week-end et en soirée
- Autonome et sens de l'innovation
- Leadership naturel, aisance relationnelle et travail en équipe
- Rigueur et organisation, maîtrise des chiffres
- Esprit d'analyse et synthèse
- Aisance en gestion de projets
- Maîtrise des outils informatiques usuels
- Excellente communication écrite et orale
- Goût et connaissance de la cuisine bio, végétarienne et d'une cuisine adaptée au profil de nos bénéficiaires
- Pragmatisme, créativité et orienté solution
- Un permis de conduire

Nous offrons :

- Les conditions de la convention collective de travail dans le secteur social parapublic vaudois
- Les avantages sociaux d'un grand établissement : parking gratuit, cafétéria et magasin bio. Un site naturel de près de 30 hectares constituant un magnifique cadre de travail
- Un accès à une offre de formations continues et de développement personnel importante

Entrée en fonction : dès le 1^{er} juin 2025 ou à convenir

Nous attendons votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, curriculum vitae, photo, copies diplômes et certificats de travail) **d'ici au 25 avril 2025.**

Pour tout renseignement complémentaire, Cédric Charbonnet, Directeur des Ressources humaines et de la formation, 021/612.40.30.

Dans la mesure où toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler exclusivement par internet, plus d'informations sur www.labranche.ch