

Offrant un cadre de travail exceptionnel dans nos nouveaux locaux à Lens, nous recherchons pour la rentrée d'août 2026, un/e :

Apprenti/e Cuisinier/ère CFC

Ce que vous pouvez réaliser chez nous :

- Cuisiner des produits régionaux et de saison (« Cuisinons notre région » et « Fourchette verte »).
- Appliquer les diverses méthodes de cuisson.
- Garnir les assiettes avec soin.
- Créer des recettes.
- Laisser place à la créativité.

Ce que vous apportez :

- Vous avez achevé votre scolarité obligatoire.
- Vous avez un intérêt évident pour l'alimentation.
- Vous avez le goût et l'odorat développés.
- Vous êtes de nature dynamique et volontaire.
- Vous faites preuve de maturité et d'aisance dans le travail en équipe.

Travailler chez nous :

- Durant vos années d'apprentissage, vous participerez au quotidien du service de la cuisine pour acquérir des connaissances variées, tant théoriques que pratiques.
- Vous aurez la possibilité de découvrir le monde du travail au sein d'une Institution en pleine évolution.
- Notre formateur expérimenté et engagé vous encouragera à développer, tout au long de votre formation, votre potentiel afin d'atteindre votre objectif d'apprentissage.

Intéressé/e par ce nouveau défi, envoyez-nous, sans tarder, mais au plus tard **jusqu'au 31 décembre 2025**, votre dossier de candidature complet contenant impérativement les documents suivants : lettre de motivation, CV, bulletins de notes, rapports de stages, par mail à : jeanluc.franzin@ems-christ-roi.ch.

Pour tout complément d'information, vous pouvez directement vous adresser à M. Jean-Luc Franzin, Responsable Hôtelier, au 027 484 26 43.

Nous sommes déjà prêts à démarrer cette belle aventure à vos côtés !