

## **Pop e poppa, 1<sup>er</sup> groupe de crèches en Suisse, pour un citoyen éco-responsable « bien dans sa tête et bien dans ses baskets »**

Cette devise souligne l'engagement quotidien des équipes au sein des structures d'accueil pop e poppa pour approfondir une pédagogie humaniste nourrie des apports de la recherche contemporaine. Relier corps et esprit, engager des activités ludiques et variées sont le prolongement d'une philosophie joyeuse et concrète dans laquelle l'enfant grandit, s'épanouit et vit à la crèche des moments uniques et valorisants. Dans nos structures d'accueil, l'enfant construit, à son rythme, une confiance en lui durable, si précieuse pour partir à la découverte du monde.

Vous souhaitez participer à cette belle aventure ? Cette annonce est pour vous !

La crèche intercommunale Les 4 Saisons, exploitée par l'association pop e poppa et subventionnée par les communes de Bellevue, Collex-Bossy, Genthod et Pregny-Chambésy, est une structure d'accueil de jour préscolaire de 88 places réparties en 2 étages, divisés en 7 espaces, pour des enfants dès la fin du congé maternité jusqu'à l'âge de 4 ans. Située sur la commune de Bellevue, les locaux sont entièrement conçus pour l'accueil des tout-petits, avec un jardin exclusivement réservé aux enfants de la crèche.

Nous recherchons dès le 15.10.2026: **Un-e cuisinier/-ière à 100 %**

### **Votre mission**

- Elaborer les menus adaptés aux jeunes enfants conjointement avec la direction de la crèche
- Assurer la mise en place des repas et la distribution
- Travailler en étroite collaboration avec l'intendante et l'équipe éducative
- Assurer la gestion des stocks, des commandes et des achats avec des fournisseurs répondant aux critères attendus
- Préparer quotidiennement une centaine de plats Labellisé fourchette verte et GRTA ainsi que les goûters pour des enfants âgés de 4 mois à l'entrée à l'école en prenant en compte les allergies et connaître la diversification alimentaire chez les tout-petits
- Prendre une part active au projet de la crèche pour une cuisine saine et équilibrée et apporter de nouvelles idées et des propositions d'amélioration, apporter de la créativité
- Participer aux événements institutionnels en présence des parents et l'équipe éducative
- Collaborer avec la diététicienne du Service de l'enfance et de la Jeunesse
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Effectuer le nettoyage et l'entretien du matériel et des locaux de cuisine

### **Votre Profil**

- Être au bénéfice d'une formation de cuisinier CFC ainsi que d'une expérience dans un EMS ou une crèche, une formation de cuisinier en diététique ou nutrition est un atout
- Sens de l'organisation, autonomie, esprit d'équipe et d'engagement
- Intérêt culinaire pour l'alimentation des bébés et des petits enfants
- Connaître les exigences d'une cuisine collective avec des spécificités alimentaires (allergies et autres)
- Hygiène impeccable dans la manipulation des ingrédients
- Sensible à l'écologie et favorisant les producteurs régionaux ainsi que les produits de saison
- Gestion de tâches en intendance en parallèle

Intéressé-e ? Nous vous remercions de nous faire parvenir votre candidature en ligne à : [direction@crecheles4saisons.ch](mailto:direction@crecheles4saisons.ch) délai de réponse 28 février les candidatures reçues par un autre mode ne seront pas prises en considération