

La FECPA est la plus grande fondation du canton de Neuchâtel dans le domaine de la personne âgée, regroupant 6 institutions. Pour son site de l'EMS le Clos, nous recrutons, suite au départ à la retraite de la titulaire, un·e:

**Cuisinier·ère responsable  
80%-100% en CDI**

Entrée en fonction : 15 mars 2026

Au home le Clos, vous aurez l'opportunité de travailler dans une structure à dimension humaine, au sein d'une équipe dynamique et professionnelle de 35 collaborateurs·trices, qui accompagne nos 21 résidentes et résidents dans leur vie quotidienne. Notre institution fait également table d'hôtes pour les repas de midi.

Dans le cadre de votre fonction vous serez amené·e à :

- élaborer les repas dans le respect des produits, du budget et des conventions établies
- assurer le service à table auprès de nos résident·e·s
- travailler en étroite collaboration avec les équipes socio-hôtelières et soignantes
- appliquer, respecter et faire respecter les normes d'hygiène et HACCP

Les compétences requises pour ce poste sont les suivantes :

- être titulaire d'un CFC de cuisinier·ère ou titre jugé équivalent
- avoir le sens des responsabilités et des priorités
- connaissances en lien avec les textures modifiées bienvenues
- avoir le sens de la collaboration et apprécier le travail en équipe

Lieu de travail : Home le Clos, rue du Clos-de-Serrières 93, 2000 Neuchâtel

Délai de postulation : 24 novembre 2025

Les dossiers de postulation complets sont à adresser par mail à la direction : [vanessa.erard@ne.ch](mailto:vanessa.erard@ne.ch)

Renseignements : Madame Francine Veya, cuisinière responsable, 032 732 12 61, [francine.veya@ne.ch](mailto:francine.veya@ne.ch)