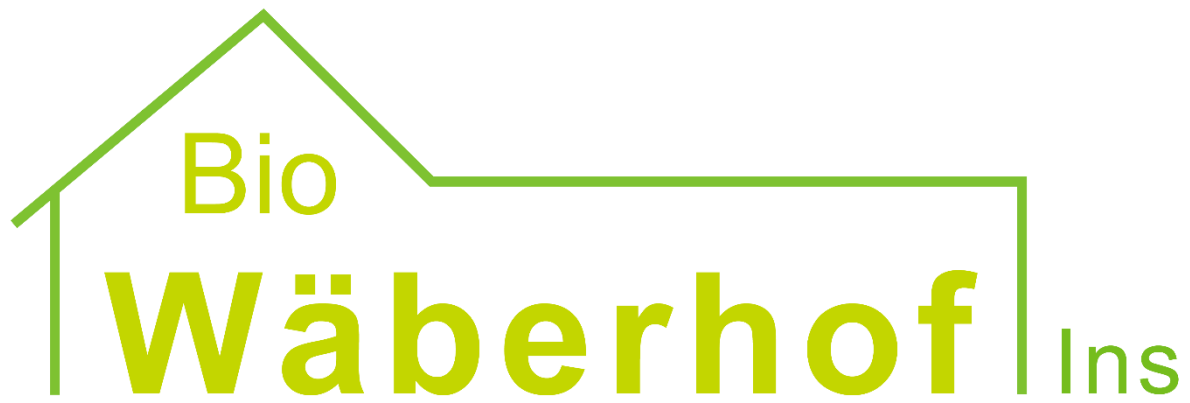




Nous cherchons :

un-e technologue alimentaire ou  
un-e cuisinier·ère (60-80%)

Pour assurer la production hebdomadaire de tofu et les fabrications culinaires diverses au fil des saisons.

Nous recrutons une personne qui souhaite travailler à 60% ou à 80%.

Vous comprenez le français.

Être motorisé·e est un avantage (la gare étant à 2.5 km).

Début du travail : 13 avril 2026.

Contrat : CDI

Lieu de travail : Erlachstrasse 53, Ins / Anet

## PROFIL

### VOUS AVEZ

- Une formation de cuisinier·ère (CFC) ou de technologue alimentaire (CFC),
- ou de praticienne ou praticien en denrées alimentaires (AFP),
- ou une expérience longue et avérée dans la transformation fermière/ la cuisine.

### VOUS ÊTES

- orienté·e production, rapide et efficace,
- sensible à l'écologie et à la production alimentaire biologique,
- ouvert·e à la polyvalence et motivé·e à apprendre.

### VOUS AIMEZ

- travailler en cuisine et n'avez pas peur de longues journées de travail (9h30),
- vous organiser et êtes aussi capable de travailler selon un planning défini,
- valoriser et transformer la production agricole en aliments sains et goûteux.

# LE POSTE

## DESCRIPTION CONCRETE DU POSTE

- Organisation et participation à la production hebdomadaire de tofu,
- Mise en place de la production de tofu (préparation des ingrédients au fil des saisons),
- Remplacement à la boulangerie.
- Fabrication diverses (galettes vegan, houmous de haricots et pesto, etc.), transformation des légumes et des baies (cornichons au vinaigre, coulis de tomates, juliennes de légumes, mélanges à salades, confitures, etc.), fabrication des huiles, etc.
- Mise à jour et mise en œuvre des protocoles d'hygiène,
- Gestion de stocks,
- Participation aux événements gastronomiques.

## NOUS OFFRONS

- Un engagement dans une manufacture artisanale de petite échelle où il ne faut travailler ni le soir ni le weekend, et sans horaires coupés,
- Un travail dans une équipe réduite où l'initiative personnelle est valorisée,
- La possibilité de prendre des responsabilités,
- Des journées de travail jamais monotones,
- Des petits bonus : petit déjeuner quotidien offert, apéritif convivial en fin de semaine, réduction sur les achats et accès à des légumes et produits gratuits, une bonne caisse de pension.

## LE BIO-WÄBERHOF

Nous sommes une exploitation agricole bio située dans le Seeland, à proximité d'Ins, qui cultive légumes, céréales, baies, légumineuses sur 40 hectares.

Notre philosophie : produire biologiquement des aliments de haute qualité et les distribuer en vente directe, sur les marchés (Fribourg, Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds, Berne et Bümliz), ainsi que dans notre magasin à la ferme. L'équipe du Bio-Wäberhof se compose d'environ 20 personnes à la production et de 20 personnes à la vente.

Notre entreprise est très diversifiée et outre la production agricole et maraîchère, nous avons une importante activité de transformation - valorisation : fabrication artisanale de tofu, pression à froid de nos huiles, élaboration de conserves et confitures, production d'articles de boulangerie dans notre four à bois et autres transformations.

POSTULER ? Envoyez votre CV et dossier à : [info@bio-waeberhof.ch](mailto:info@bio-waeberhof.ch) ou Bio-Wäberhof.  
Erlachstrasse 53. 3232 Ins