



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

Wir suchen:
Eine/n Lebensmitteltechnologe/in oder eine Köchin, einen Koch (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

Zur wöchentlichen Produktion von Tofu und verschiedenen saisonalen Speisen.

Wir suchen eine Person, die zu 60 % oder 80 % arbeiten möchte.

Sie verstehen Französisch.

Ein eigenes Auto ist von Vorteil (der Bahnhof ist 2,5 km entfernt).

Arbeitsbeginn: 13. April 2026.

Vertrag: unbefristeter Vertrag

Arbeitsort: 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.

SIE HABEN

- eine Ausbildung als Koch/Köchin (EFZ) oder Lebensmitteltechnologe/-in (EFZ),
- oder als Lebensmittelpraktiker/-in | EBA,
- oder langjährige und nachgewiesene Erfahrung in der landwirtschaftlichen Verarbeitung/Küche (als Selbstständiger/Selbstständige oder Angestellter/Angestellte).

SIE SIND

- produktionsorientiert, schnell und effizient,
- sensibel für Ökologie und biologische Lebensmittelproduktion,
- offen für Vielseitigkeit.

SIE MÖGEN

- die Arbeit in der Küche und scheuen sich nicht vor langen Arbeitstagen (9:30 Uhr),
- sich zu organisieren und sind in der Lage, nach einem festgelegten Zeitplan zu arbeiten,
- Rohstoffe zu gesunden und schmackhaften Lebensmitteln zu verarbeiten und aufzuwerten.

LE POSTE / DIE STELLE

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.

IHRE KONKRETEN AUFGABEN? EINE KLEINE AUSWAHL:

- Organisation und aktive Teilnahme an der wöchentlichen Tofu-Produktion,
- Herstellung von veganen Plätzchen, Bohnenaufstrich und Pestos, Abfüllung von Essiggurken, Zubereitung von Tomaten Coulis im Sommer, Kochen von Rinden im Winter, Herstellung von Gemüsestreifen, Salatmischungen, Konfitüren usw.
- Vertretung der Bäckerin und Aushilfe während den Ferien,
- Aktualisierung und Umsetzung der Hygieneprotokolle,
- Lagerverwaltung,
- Teilnahme an gastronomischen Veranstaltungen.

NOUS OFFRONS

- Un salaire correspondant à la branche agricole,
- 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.

WIR BIETEN

- ein Gehalt entsprechend den Standards der Landwirtschaft,
- eine Stelle in einem Betrieb, in dem weder abends noch am Wochenende gearbeitet werden muss und ohne geteilte Arbeitszeiten,
- eine Tätigkeit in einem kleinen Team, in dem Eigeninitiative geschätzt wird,
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen,
- niemals eintönige Arbeitstage,
- kleine Extras: tägliche kostenlose Zwischenverpflegung, geselliger Aperitif am Wochenende, Rabatt auf Einkäufe und Zugang zu kostenlosem Gemüse und Produkten, eine gute Pensionskasse.

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 Bümpliz), 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.

DER BETRIEB

Der Bio-Wäberhof ist ein Bio-Bauernhof im Seeland in der Nähe von Ins, der auf 40 Hektar Gemüse, Getreide, Beeren und Hülsenfrüchte anbaut. Unsere Philosophie: hochwertige Lebensmittel aus biologischem Anbau produzieren und diese direkt auf Märkten und in unserem Hofladen verkaufen.

Das Team besteht aus etwa 20 Mitarbeitenden in der Produktion und 20 Mitarbeitenden im Verkauf.

Neben der landwirtschaftlichen Produktion und dem Gemüseanbau betreiben wir auch eine bedeutende **Verarbeitungs- und Verwertungsaktivität**: handwerkliche Herstellung von Tofu, Kaltpressung unserer Öle, Herstellung von Konserven und Konfitüren, Backwarenproduktion in unserem Holzofen und andere Verarbeitungsprozesse.

BEWERBEN

Senden Sie uns Ihren Lebenslauf und Ihre Unterlagen an: info@bio-waeberhof.ch