



ForPro est une fondation de droit privé créée en 2021 avec pour mission de soutenir, encourager et valoriser la formation professionnelle dans le canton de Genève. Un campus de 22 000 m<sup>2</sup> est destiné aux jeunes en recherche d'orientation, aux apprenti·e·s en formation, aux titulaires d'un CFC qui souhaitent se lancer dans l'entrepreneuriat, ainsi qu'aux entreprises.

Le FoodLab de ForPro se compose de trois points de vente dans lesquels évoluent une vingtaine d'apprenti·e·s de quatre métiers, encadré·e·s par des professionnel·le·s de la restauration et de l'accueil.

Dans le cadre du développement de ses activités, le FoodLab recherche son ou sa futur·e :

## **Assistant·e Maître d'hôtel (80-100%)**

### **Votre mission**

Sous la direction de la Responsable de service, vous participez activement et de manière autonome à l'accomplissement des tâches opérationnelles du service. L'encadrement des apprenti·e·s de la Junior Team Service fait également partie de vos tâches.

### **Votre profil**

Au bénéfice d'un CFC de Spécialiste en restauration, vous justifiez d'une expérience confirmée d'au moins trois ans en Suisse. Vous êtes titulaire de l'attestation de formateur·trice d'apprenti·e·s (ou êtes prêt à suivre cette formation) et avez une expérience confirmée dans l'accompagnement d'apprenti·e·s. Les différentes techniques de service n'ont pas de secret pour vous, et vous souhaitez les transmettre.

Doté·e d'un excellent sens des responsabilités, vous faites preuve d'empathie, de leadership naturel et d'aisance relationnelle avec des publics variés (apprenti·es, équipes, clients, partenaires). Organisé·e, proactif·ve et orienté·e solutions, vous appréciez les environnements dynamiques et porteurs de sens, dans lesquels la transmission, la collaboration et l'exemplarité occupent une place centrale.

### **Conditions**

Nous vous proposons de rejoindre un environnement dynamique où vous pourrez développer pleinement vos compétences, des conditions de travail, sociales et salariales intéressantes et une liberté d'action dans le cadre d'un projet de grande envergure.

**Lieu de travail :** Plan-les-Ouates, Espace Tourbillon

**Entrée en fonction :** à convenir

**Taux d'activité :** idéalement entre 80% et 100%

**Délai de retour du dossier :** 20 avril 2026



## **Processus de sélection :**

Le dossier complet doit être adressé à : [foodlab@for-pro.ch](mailto:foodlab@for-pro.ch)

## **Contenu du dossier :**

**CV, réponse aux questions ci-dessous, certificats.**

### **Question 1**

ForPro est un lieu qui se construit avec celles et ceux qui le font vivre. La fondation ForPro a pour mission de soutenir, encourager et valoriser la formation professionnelle auprès des jeunes et des entreprises.

Le FoodLab partage cette mission, en particulier avec les apprenti·e·s que nous formons.

Dis-nous ce que tu pourrais apporter concrètement à notre fondation, en lien avec ta vision, ton parcours ou les valeurs qui t'animent.

### **Question 2**

Parle-nous d'une ou deux situations professionnelles où tu as réellement eu le sentiment d'apprendre ou d'évoluer. En quoi ces expériences ont-elles été formatrices ? Et, à l'inverse, qu'est-ce qui t'a déjà freiné·e ou démotivé·e dans un contexte de travail ?