

Contexte

La Fondation Morija est issue de l’œuvre de la Fraternité Chrétienne débutée en 1936 par le pasteur Charles de Siebenthal. Elle est l’héritière de l’ensemble des bâtiments qui formait son œuvre pour l’accueil et l’accompagnement spirituel des personnes.

Un secteur d’accueil pour personnes âgées s’est ouvert en 1971 suite à la construction d’un bâtiment de 6 étages. La Fondation a toujours fonctionné dans une éthique chrétienne avec la conviction de la bénédiction de Dieu sur sa mission d’accueil. L’argent de la Fondation venait de dons de chrétiens convaincus de l’importance d’une action concrète envers les personnes nécessitant un accueil, un ressourcement, et des soins tant physiques que spirituels.

Aujourd’hui, la Fondation Morija dispose de 20 chambres en Home Non Médicalisé, 19 chambres en Maison d’Accueil, 8 appartements en location, de locaux loués à des associations partenaires et à des tiers, 3 salles de conférences.

De par sa petite taille, cette résidence revêt un caractère chaleureux et convivial, au sein de laquelle règne une atmosphère familiale. Ce sentiment est renforcé par l’hébergement à la Fondation de couples et de familles, ce qui permet des contacts sociaux spontanés et fait de Morija un véritable écosystème de relations et d’amitiés. L’organisation spatiale prône un maximum d’échanges entre habitants et résidents pour éviter l’isolement. Depuis la salle à manger, par exemple, il n’est pas rare de pouvoir regarder les enfants jouer au ballon ou de les croiser dans les couloirs. Des séminaires et des formations sont également organisés au sein de notre Fondation, ce qui offre des possibilités d’échanges supplémentaires. Plusieurs fois par année, des activités sont également organisées entre les enfants d’une école privée et les résidents qui le souhaitent.

**Apprenti(e) cuisinier(ère) CFC**

Pour la rentrée 2022, nous offrons, au sein de la cuisine de la Fondation Morija, une place d'apprentissage :

En tant qu'apprenti(e), vous participez aux activités suivantes :

- L'élaboration des plats en respectant les régimes alimentaires spécifiques des résidents et en adaptant les textures

- L'application des différentes méthodes de découpe et de cuisson des aliments

- Le dressage des mets sur assiette à la salle à manger

- La réception et le conditionnement des denrées alimentaires

- L'entretien du matériel et des locaux

- L'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Etes-vous notre futur(e) apprenti(e) cuisinier(ère) ?

- Vous avez du plaisir à cuisiner et à travailler avec des denrées alimentaires.

- Vous faite preuve de rigueur, de ponctualité et de savoir-être.

- Vous possédez une bonne résistance physique.

- Vous êtes à l'aise avec les personnes âgées.

Nous vous offrons un environnement d’apprentissage stimulant, une formation complète ainsi que l’opportunité de faire partie d’une équipe passionnée !

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet