

Envie de travailler avec une équipe passionnée et passionnante ? Resto Plateau est à la recherche de son nouveau talent !

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à des ressources permettant de répondre à des besoins essentiels tels que la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose un travail, une formation professionnelle et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Les principaux mandats qui te seront confiés seront :

Le chef formateur théorique encadre les travailleurs en insertion pendant la première partie du parcours d'insertion en animant des modules de cuisine. Il est responsable de la transmission des connaissances et amène les travailleurs vers la pratique du métier d'aide cuisinier. Il est en relation constante avec l'équipe insertion pour assurer une conduite optimale du parcours de chaque travailleur.

Ainsi, il participe à l'élaboration d'un programme de formation, l'anime et le rend vivant en collaboration avec le secteur production. Il assure quotidiennement la formation, l'encadrement et l'évaluation des travailleurs en formation en tenant compte des objectifs de parcours de chacun ainsi que des objectifs d'insertion de l'organisme.

Et en plus...

Tu auras la chance de travailler avec des profils extrêmement variés : travailleurs en formation, chefs formateurs pratiques et théoriques, intervenants psychosociaux... et pleins d'autres encore !

Le tout au sein d'une équipe passionnée par la cuisine ET par la transmission, l'accompagnement, le développement des autres!

Quelles sont les exigences pour postuler ?

- Avoir un grand intérêt pour la mission de Resto Plateau et partager nos valeurs
- Maîtrise des techniques de cuisine
- Pédagogie et qualité de la transmission des connaissances
- Construction et animation d'ateliers et de programme de formation
- Capacité d'analyse et d'évaluation des compétences
- Très bon français écrit et parlé
- Ouverture, patience, communication efficace, éthique
- Esprit d'équipe
- Diplôme : DEP en cuisine, Certification MAPAQ

Quelles sont les conditions de travail ?

- Date d'entrée en fonction : dès que possible et au plus tard mi-mars, jusqu'à avril 2021 (possibilité de prolongation)
- Semaine de travail : 37,5h
- Horaires : de jour et de semaine
- Rémunération : selon la structure salariale
- Congés payés : 3 semaines / an dès la fin de la période de probation
- 10 jours de congés maladie payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi
- Assurances collectives avantageuses

Ça m'intéresse, comment faire pour postuler ?

Envoie un CV et une lettre de présentation à l'adresse suivante : chloe.miguet@restoplateau.com

Au plaisir de te lire