

Resto Plateau



2018 - 2019

· **RAPPORT ANNUEL**

Crédit photo : Jean-Philippe Gay
Crédit graphisme : Laure Mabileau

Ce document est imprimé sur du papier qui contient 100 % de fibres postconsommation, est fabriqué avec un procédé sans chlore et à partir d'énergie biogaz. Il est certifié FSC® et Garant des forêts intactesMC.

SOMMAIRE

- 03 MISSION**
- 04 ÉDITO ET FAITS SAILLANTS**
- 09 INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**
- 13 RESTAURANT COMMUNAUTAIRE**
- 19 SERVICE TRAITEUR**
- 23 ACTION COMMUNAUTAIRE**
- 29 RÉSULTATS FINANCIERS**
- 30 PERSPECTIVES 2019-2020**
- 32 NOTRE ÉQUIPE**
- 35 REMERCIEMENTS**

UNE MISSION, QUATRE VOLETS

Resto Plateau est une entreprise d'insertion sociale et professionnelle qui a pour mission de combattre la pauvreté et l'exclusion.

Pour réaliser sa mission, Resto Plateau privilégie les objectifs suivants :



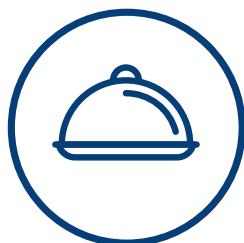
INSERTION PROFESSIONNELLE

Offrir une formation de qualité dans le domaine de la cuisine et en employabilité pour des personnes d'origines culturelles diverses fortement défavorisées sur le plan de l'emploi.



RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

Opérer un restaurant communautaire permettant à des personnes à faibles revenus de se procurer un repas nutritif à prix modique tout en brisant leur isolement.



SERVICE TRAITEUR

Opérer un service traiteur professionnel de qualité visant à garantir les revenus autonomes de la structure, intégrant les travailleurs en formation, et offrant une visibilité stratégique externe.



ACTION COMMUNAUTAIRE

Développer l'autonomie alimentaire et sociale de personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement.

ÉDITO

L'année 2018-2019 se termine sur de très beaux résultats pour Resto Plateau, aussi bien sur le plan des résultats d'insertion que sur celui de notre impact communautaire ou de nos résultats financiers.

103 personnes ont été formées et accompagnées aux métiers de la restauration.

59 138 repas ont été servis au restaurant communautaire.

Plus de 300 personnes ont participé à nos actions communautaires autour de la sécurité alimentaire, du partage et de la socialisation.

Enfin, les efforts continus d'amélioration de la gestion et d'optimisation des coûts, malgré une hausse continue des denrées alimentaires, ont permis de terminer l'année avec un surplus financier, qui pourra être réinvesti l'an prochain dans différents projets. Vous trouverez, en lisant ce rapport, plus de détails sur l'ensemble de ces sujets.

La mission de Resto Plateau reste plus que jamais d'actualité.

Les bons chiffres de l'emploi au niveau provincial cachent une réalité très hétérogène : l'écart du taux de chômage entre les nouveaux arrivants et le reste de la population reste important, tout comme l'est celui entre les personnes qualifiées et celles avec un faible niveau scolaire. Les personnes qui restent éloignées du marché du travail dans ce contexte économique favorable sont les plus démunies : l'accompagnement de nos travailleurs en formation se complexifie donc, nécessite toujours plus de compétences de la part de nos équipes d'insertion et de production, et plus de temps.

Nous allons devoir trouver plus de ressources financières dans les années à venir pour maintenir le même niveau d'accompagnement auprès d'une clientèle plus fragile.

Le constat est le même en ce qui concerne l'insécurité alimentaire : les chiffres du Bilan-Faim 2018 des banques alimentaires du Québec¹ sont sans équivoque : 500 000 personnes aidées chaque mois, soit 25% d'augmentation par rapport à 2017. « Le plein emploi ne nourrit pas les Québécois ».

1 - Bilan-Faim 2018 des banques alimentaires du Québec - <https://www.banquesalimentaires.org/bilan-faim/>

Resto Plateau participe à promouvoir la sécurité alimentaire par ses actions communautaires.

Resto Plateau participe à promouvoir la sécurité alimentaire par ses actions communautaires. Les demandes sont toujours plus nombreuses, le défi est de répondre avec le plus d'impact possible au plus grand nombre de besoins. C'est ce qui guide nos actions chaque jour.

Nos résultats, les perspectives qui s'offrent à nous et les défis à relever sont le fruit du travail et de la collaboration de nombreuses personnes que nous remercions tout au long de ce rapport : clients, partenaires, donateurs, bénévoles.

Un mot de remerciement particulier à toute l'équipe de Resto Plateau : ce sont eux qui sont la clé de voûte des résultats que vous découvrirez dans ce rapport.

Bonne lecture,

AUDREY MOUGENOT

Directrice Générale

MICHEL ST-ARNAUD

Président



FAITS SAILLANTS



100E COHORTE

en insertion cette année



103 NOUVELLES PERSONNES

formées et accompagnées au sein de notre programme d'insertion



70% DES PERSONNES EN PARCOURS D'INSERTION

ont atteint leur objectif (formation ou études)



59 138 REPAS

servis à nos clients du restaurant communautaire



PLUS DE 300 PARTICIPANTS

aux ateliers et activités communautaires autour de la sécurité alimentaire et l'inclusion



816 CONTRATS

produits et livrés par notre service traiteur



“

Le Resto Plateau m'a donné une chance, la confiance, de l'autonomie, une raison de vivre et un sentiment d'accomplissement. J'ai une vraie vie asteure.

”

MIREILLE ROCHELEAU

TRAVAILLEUSE EN FORMATION



INSERTION PROFESSIONNELLE

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.

Resto Plateau s'adresse aux personnes sans emploi en offrant un programme d'insertion préparant au métier d'aide-cuisinier pour une durée de 33 semaines. Depuis 1992, 103 groupes ont été constitués : presque 10 000 personnes accompagnées!

Le parcours d'insertion s'adresse, en priorité, aux personnes sans emploi présentant des difficultés personnelles, sociales et professionnelles les empêchant de s'intégrer naturellement au marché du travail et dans la société et de jouer pleinement leur rôle citoyen.

LE PARCOURS D'INSERTION, CONCRÈTEMENT, C'EST :

- Des enseignements théoriques du métier d'aide-cuisinier (13 semaines)
- La pratique du métier sur deux plateaux de travail : la cuisine centrale du restaurant communautaire et le service traiteur (14 semaines)
- Un accompagnement socioprofessionnel individualisé
- Des ateliers de formation personnelle et sociale et en employabilité
- Un soutien aux apprentissages du français, des mathématiques et de l'informatique
- Un stage pratique dans une de nos entreprises partenaires
- Un soutien à la recherche d'emploi

UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

- Quatre chefs formateurs théoriques et pratiques
- Deux intervenants psychosociaux
- Une conseillère en insertion chargée du recrutement et des partenariats externes
- Une intervenante en employabilité

une formation complète

lexique culinaire, techniques de coupes, méthodes de cuisson, modules des fonds et des sauces, viandes, salades, bouchées, pâtisserie de base, procédures en hygiène et salubrité.

la polyvalence au cœur des enseignements

des postes en rotations : rôisseurs sauciers, légumier-potager, pâtissier, garde-manger, plonge, service à la clientèle.

des ateliers axés sur les besoins

la communication non violente, le travail en équipe en milieu interculturel, l'acceptation de la critique, la gestion du stress et la présentation de techniques de relaxation, l'image de soi, la gestion du budget, la connaissance du marché du travail en restauration, les techniques de recherche d'emploi, les normes du travail ...

RÉALISATIONS 2018-2019

- La mise en place d'ateliers d'entraînement physique quotidiens enseignant des méthodes de travail ergonomiques.
- La création d'un nouveau service de soutien aux apprentissages du français, des mathématiques et de l'informatique.
- La diminution très significative des accidents de travail.
- Une équipe formée en continu : 14 employés permanents concernés cette année : le soutien au comportement positif, l'éthique au travail, la gestion des inventaires, la favorisation du codéveloppement en entreprise d'insertion, les techniques de formation en entreprise d'insertion.
- L'utilisation d'un nouvel outil d'évaluation de parcours des travailleurs en formation.
- La mise en place de deux comités de travail : l'éthique en entreprise d'insertion et la formation en entreprise d'insertion.

PERSPECTIVES ET STRATÉGIES 2019-2020

- Améliorer le plan de communication afin de mieux faire connaître nos services et atteindre la clientèle cible.
- Diminuer le taux d'abandon des travailleurs en formation.
- Maintenir et développer le partenariat externe.





nouvelles personnes formées et accompagnées
au sein de notre programme d'insertion



des participants en sortie positive
dont 88% en emploi et 12% en formation



67 femmes
36 hommes



44 personnes bénéficiaires
de la sécurité du revenu



22 personnes nées au Canada
81 personnes immigrantes



Scolarité :

Secondaire 4 ou moins (ou niveau non établi) : 66 personnes

DES, DEP, DEC : 30 personnes

Études universitaires : 7 personnes



RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

Un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduit.

Le restaurant communautaire et l'ensemble des actions communautaires de Resto Plateau sont possibles grâce au soutien financier de Centraide du Grand Montréal.

horaire

Service de repas - 11h30 à 13h30
Fermeture du Resto - 14h30

un repas comprend

- potage de légumes
- salade
- plat de viande/poisson ou végétarien
- desserts
- pain et breuvage

4,25\$

pour un repas équilibré et de qualité

préparés par nos travailleurs en formation, encadrés par nos chefs de cuisine centrale.

des prix spéciaux pour les familles

Repas gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans

Repas à 2\$ pour les enfants de 6 à 9 ans

Repas à 3,25\$ pour les femmes enceintes ou qui allaitent

UNE CLIENTÈLE VARIÉE

Des gens du Plateau Mont-Royal principalement et de partout ailleurs à Montréal. Quelques-uns viennent de la Rive-Sud et de la Rive-Nord pour manger chez nous! Ils sont retraités, travailleurs du Plateau Mont Royal, étudiants, nouveaux arrivants,



familles avec enfants. Certains sont en situation de précarité et trouvent en Resto Plateau l'adresse où se nourrir à très bon prix et sortir de l'isolement.

UN SENTIMENT D'APPARTENANCE

Une ambiance décontractée, des gens enjoués qui viennent retrouver leurs connaissances. Un endroit pour socialiser, pour faire de nouvelles rencontres.

250 — **350** personnes par jour

223 repas gratuits alloués à des enfants cette année

86 621 repas produits par la cuisine centrale dont :
- 59 138 repas servis au restaurant communautaire cette année
- 27 483 repas produits pour différents organismes communautaires



“

Le Resto Plateau est pour moi comme une deuxième famille. En plus de manger de délicieux repas à prix modiques, j'ai eu le bonheur de faire de belles rencontres et de nouveaux amis qui sont très précieux pour moi. Je remercie tout le personnel qui se dévoue pour nous tous par leur travail, leur écoute, leur présence, ainsi qu'aux élèves qui nous servent avec beaucoup d'attention et de gentillesse.

”

ROZALIE**ROZALIE EST CLIENTE DU RESTAURANT COMMUNAUTAIRE DEPUIS 20 ANS**

l'intervention communautaire du restaurant

Notre intervenante communautaire accueille, accompagne et offre différents services aux clients du restaurant.

UN ACCUEIL CHALEUREUX ET BIENVEILLANT

Il est important pour nous que chacun se sente le bienvenu et puisse profiter en tout temps d'une ambiance harmonieuse et conviviale.

UN SOUTIEN MORAL ET DES RÉFÉRENCES

Santé, aide alimentaire, emploi, logement, activités à prix modique, ressources en dépendance, démarches pour nouveaux arrivants, soutien aux aînés, autres démarches diverses... et beaucoup d'écoute!

UNE ASSISTANCE AUX PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE

Notre intervenante est là pour aider les personnes ayant une limitation physique à porter leur repas. Cela lui permet de créer un lien plus particulier avec celles-ci.

UNE CLINIQUE D'IMPÔT

Nous offrons un service de déclarations d'impôt gratuit à nos clients, en grande partie grâce à nos bénévoles chevronnés. En 2019 nos cinq bénévoles ont donné un bon coup de main à 117 personnes en remplissant leur déclaration d'impôt.

DES DÉPANNAGES-REPAS

1010 repas gratuits ont été attribués cette année à des personnes dans le besoin.

UNE COLLABORATION AVEC LE GROUPE COMMUNAUTAIRE L'ITINÉRAIRE

583 repas ont été offerts à des camelots du magazine l'itinéraire grâce à une entente que nous renouvelons année après année.

DES ACTIVITÉS SPÉCIALES

Exprès pour nos clients : l'activité Havre familial (baignade, pédalo, kayak, randonnée, glissade d'eau...), la cabane à sucre, la cueillette de pommes, la grande célébration des fêtes de Noël.





SERVICE TRAITEUR

Depuis 22 ans, Resto Plateau offre un service traiteur à des clients professionnels variés.

Du déjeuner au cocktail, son approche personnalisée permet de répondre à toutes les demandes, et garantit le succès des événements de sa clientèle.



“

Pour moi Resto Plateau ça représentait un bon moment dans mon intégration à la société québécoise et ça m'a donné la possibilité de connaître des gens extraordinaires qui m'ont formé dans le métier de la cuisine. J'ai aimé mon expérience : j'ai appris beaucoup de choses que je souhaite appliquer dans le milieu du travail.

”

LÉONICER GUTIERREZ CARON

LÉONICER A ÉTÉ EMBAUCHÉ À LA FIN DE SON STAGE AU MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL COMME AIDE-CUISINIER.

NOS OBJECTIFS

Le Service Traiteur du Resto Plateau a trois objectifs principaux :

- générer des revenus d'autofinancement réinvestis au profit de notre mission ;
- permettre aux travailleurs en formation de pratiquer dans les conditions réelles d'un service traiteur, encadrés par des chefs passionnés par la cuisine d'événements ;
- offrir une visibilité et un rayonnement à l'organisme par des prestations à l'extérieur, quotidiennes ou exceptionnelles

Les valeurs du Resto Plateau sont véhiculées et mises de l'avant par le Service Traiteur et participent à sa reconnaissance tant dans le milieu communautaire qu'en tant que fournisseur d'événements. La qualité et le professionnalisme de l'ensemble des personnes intégrant la chaîne de production du Service Traiteur sont fréquemment remarqués et appréciés par nos clients.

RÉSULTATS 2018-2019

343

entreprises ou organismes clients pour des prestations de 10 à plus de 1000 personnes

816

prestations ou événements

18

travailleurs en formation sur le plateau de travail du service traiteur

OFFRE ET CLIENTÈLE

Pour satisfaire les clients, l'équipe commerciale du Service Traiteur utilise son expertise et fait des propositions adaptées au plus près de leurs besoins. Le menu traiteur couvre tout type d'évènement, du déjeuner au souper en passant par les collations en journée ou les cocktails : buffets composés, chauds ou froids, bouchées cocktail, salées et sucrées, boîtes à lunch, salades composées, plateaux variés : viennoiseries, sandwiches, fromages du Québec, fruits frais...

Ce menu est revu deux fois par an et ajusté tout au long de l'année. Cela permet de proposer une offre renouvelée et moderne à notre clientèle fidèle et d'intégrer les évolutions alimentaires sociétales (végétarisme, véganisme, sans gluten, etc).

QUELQUES-UNS DE NOS CLIENTS

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Centraide du Grand Montréal

École nationale de théâtre du Canada

Service de Police de la Ville de Montréal

Société de transport de Montréal

Université de Montréal

Université du Québec à Montréal

Ville de Montréal

Business Professional Women Montréal

Talinko

BMO

Yamaha Commercial Auto

Caisse Desjardins du PMR

Hydro-QC

UN CONTRAT DE TAILLE

Le Service Traiteur est fier d'avoir préparé le repas de Noël 2018 de la Société de transport de Montréal qui a réuni cette année 1 000 personnes.





ACTION COMMUNAUTAIRE

Développer l'autonomie alimentaire et sociale de personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement.

Nous œuvrons à donner les outils nécessaires à ceux qui en ont besoin pour se nourrir sainement et de façon équilibrée.

- ➔ **VOLET « CHEF SOCIAL »**
- ➔ **MAGASIN SOLIDAIRE**
- ➔ **RAYONNEMENT**

VOLET

« CHEF SOCIAL »

C'est partager notre expertise en alimentation et nos ressources matérielles avec la communauté. C'est aussi une cheffe cuisinière qui développe et anime des ateliers.



OBJECTIFS

- 1.** créer des milieux de **socialisation**
- 2.** aider les participants à **prendre le contrôle de leur alimentation dans la dignité et le respect**
- 3.** développer de **nouvelles connaissances** chez les participants au niveau de l'alimentation et de la cuisine

65 ateliers donnés par notre cheffe social cette année à plus de **300 personnes** en collaboration avec **16 groupes ou organismes**.

Des ateliers de cuisines collectives, de discussion sur le nouveau guide alimentaire canadien, des confections de repas pour de nombreux invités et plusieurs autres.

Ce volet d'action est possible grâce à la contribution du Fonds québécois d'initiatives sociales administré par le Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

UN EXEMPLE D'ATELIER

DIRIGÉ PAR NOTRE CHEF SOCIAL

Nous avons eu 8 ateliers au cours de l'année avec Suivi communautaire Le Fil, un organisme qui offre des suivis individuels à des personnes adultes vivant avec des problèmes de santé mentale. Ces ateliers de 8 à 12 participants ont commencé sous forme de cuisines collectives. Après quelques rencontres, à la demande des participants, l'atelier est devenu un repas communautaire où les participants cuisinaient et mangeaient ensemble par la suite.

Impact de l'activité : une belle dynamique de groupe s'est formée et les participants ont non seulement développé des habiletés culinaires, mais ont également formé des liens avec leurs pairs. Il s'agit d'un atelier très populaire que nous relancerons avec plaisir à l'automne.

ORGANISMES PARTENAIRES

Hommes en action
Association québécoise des personnes aphasiques
Carrefour des Petits Soleils
Dîners St-Louis
Projet Changement
Suivi communautaire Le Fil
Centre des femmes du Plateau Mont-Royal
Foyer du Monde
Les Accordailles
Maison des Jeunes du Plateau
Conserve soutenues par la communauté
Plusieurs autres

En partenariat avec la communauté, nous avons également mis en place les actions suivantes :

- création d'un projet de cuisines collectives et de café-discussion avec les dîneurs du restaurant communautaire
- repas végétariens et santé gratuits livrés à de nouvelles mamans en situation de vulnérabilité

Ce volet d'action est possible grâce à la contribution du Fonds québécois d'initiatives sociales administré par le Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

magasin solidaire

Le magasin est un projet collectif et rassembleur organisé conjointement avec la Table de quartier et plusieurs autres organismes du Plateau Mont-Royal.

QU'EST-CE QUE LE MAGASIN SOLIDAIRE?

Une épicerie à prix très abordables offrant des denrées saines chaque premier samedi du mois, dans un environnement toujours stimulant et accueillant!

FAITS MARQUANTS 2018-2019 :

- 6 épiceries tenues à Resto Plateau
- 600 clients profitant d'aliments à faible coût
- Café citoyen (espace de discussion et rencontre autour d'un café)
- Présentation de différents organismes
- Une trentaine de travailleurs en formation impliqués
- Dégustations et distributions de recettes végétariennes, santé et abordables

rayonnement

Le Resto Plateau est très impliqué dans la concertation locale et supralocale tant au niveau de la sécurité alimentaire que de l'insertion. Cette implication nous permet non seulement de rester au courant des nouvelles pratiques, besoins et modulations politiques, mais aussi de créer des partenariats riches et forts.

CONCERTATION LOCALE ET RÉGIONALE

CDC-Action Solidarité Grand Plateau

Comité de coordination du Comité local en sécurité alimentaire du Grand Plateau

Comité d'opérationnalisation du Magasin Solidaire

Comité itinérance

Comité local en sécurité alimentaire du Grand Plateau
Conseil d'administration de Commerce solidaire
Table de concertation Autour des familles Grand Plateau
Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain

FORUMS, RENCONTRES ET FORMATIONS

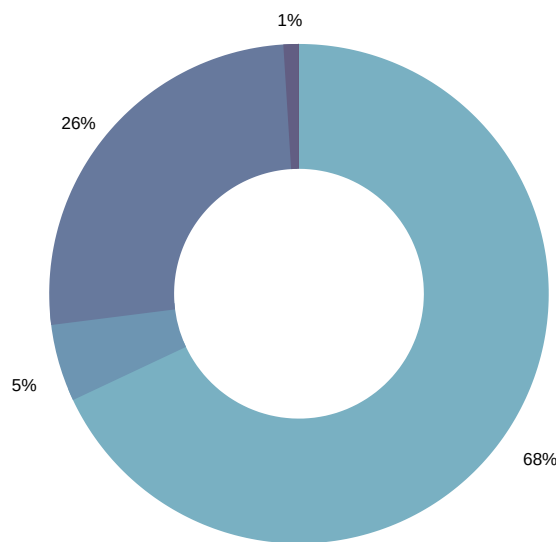
«Formation mobilisateurs de milieu» de la Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain
Forum du Conseil SAM
Les grandes rencontres de Moisson Montréal
Magasin Solidaire
Tisser le Plateau : un quartier pluriel

RESTO PLATEAU EST MEMBRE ACTIF OU ADHÉRENT DE :

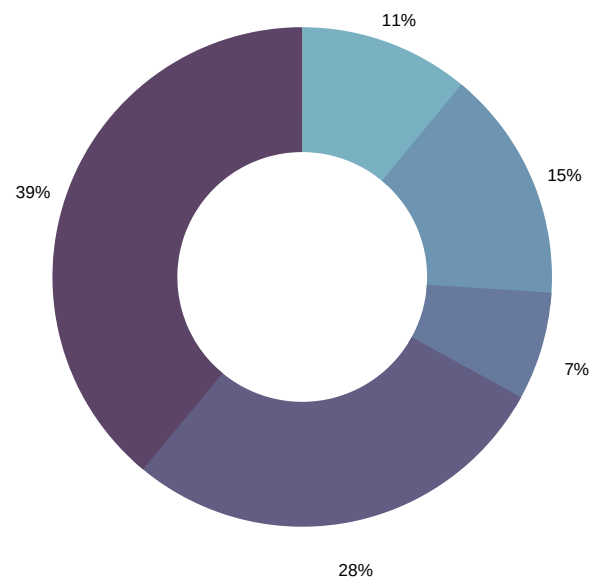
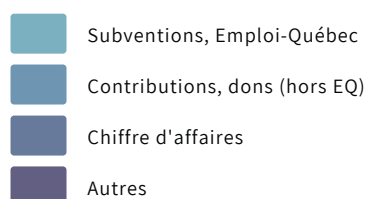
Commerce Solidaire
Conseil d'économie sociale de l'île de Montréal
Corporation de développement communautaire Action Solidarité Grand Plateau
L'économie sociale, j'achète !
Mutuelle de formation des entreprises d'insertion du Québec
Mutuelle en santé et sécurité du travail de l'Association provinciale de constructeurs d'habitations du Québec

RÉSULTATS FINANCIERS

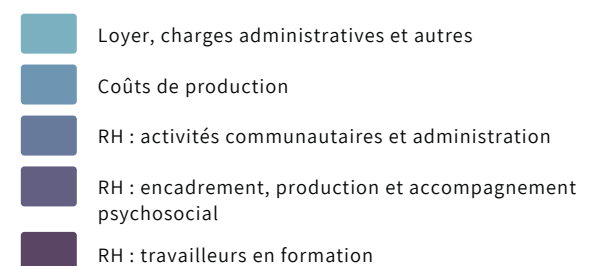
Les efforts continus d'optimisation de nos méthodes de gestion et d'économies de coûts nous ont permis, cette année encore, de dégager un surplus financier. Ceci permettra de financer une partie des projets de développement envisagés pour 2019-2020, ainsi que d'améliorer encore notre situation de trésorerie. La recherche de nouveaux partenaires financiers reste primordiale pour nous permettre d'accroître nos actions (et satisfaire les besoins identifiés) et augmenter nos impacts à moyen et long termes. Le développement de notre chiffre d'affaires (dans le respect de la qualité de l'accompagnement socioprofessionnel de nos travailleurs) est également une priorité pour les années à venir.



REVENUS 2018-2019



DÉPENSES 2018-2019



PERSPECTIVES 2019-2020

Parmi les orientations que s'est donné Resto Plateau pour l'année à venir, plusieurs projets significatifs seront menés :

RÉNOVATION DE LA SALLE DU RESTAURANT À L'ÉTÉ 2020

Attendu avec impatience par nos dîneurs comme par notre équipe, un grand projet de rénovation de la salle à dîner de Resto Plateau sera lancé dès septembre 2019. Les travaux sont prévus à l'été 2020. Ce projet d'envergure sera mené en concertation avec nos dîneurs et nos partenaires afin d'étudier au mieux les besoins comme les idées. Un enjeu important sera celui du financement des travaux.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Resto Plateau a de grandes ambitions sur la question du développement durable afin de minimiser notre impact environnemental à tous les niveaux. Ce « virage vert » va s'étendre sur plusieurs années, avec plusieurs belles concrétisations attendues pour cette année 2019-2020.

DÉVELOPPEMENT DE NOS ACTIVITÉS TRAITEUR

Fort des succès et de l'excellente réputation dont bénéficie le service traiteur de Resto Plateau, 2019-2020 sera une année de développement de nos activités. En effet, augmenter notre chiffre d'affaires et développer notre clientèle nous permet, en augmentant notre indépendance financière, d'investir dans nos activités communautaires et d'insertion sociale et professionnelle.

PERMETTRE AUX ÉQUIPES DE SE RÉALISER DANS LEUR TRAVAIL

Resto Plateau, c'est une équipe de collaborateurs permanents investis et convaincus par la mission commune qu'ils partagent et contribuent à créer tous les jours. Ils sont la clé de voûte qui soutient l'ensemble de nos résultats. 2019-2020 sera consacrée à s'assurer que nos équipes ont les moyens et les conditions propices à réaliser leur

travail et donc la mission de Resto Plateau : séminaires biannuels de réflexion en équipe, création de postes supplémentaires pour soutenir les équipes existantes, amélioration de la communication interne, activités sociales pour avoir du « fun » ensemble, embellissement des bureaux, sont des exemples d'actions qui seront mises en place au cours de l'année. D'autres actions viendront s'ajouter au fur et à mesure de l'identification des besoins.

AMÉLIORATION DE LA MESURE DE NOTRE IMPACT SOCIAL ET SOCIÉTAL

Cette année sera aussi l'occasion de nous pencher sur la façon dont nous mesurons notre impact social et sociétal. Nous allons donc travailler à mieux recenser et mesurer nos actions et leurs impacts : nous pourrons ainsi encore mieux parler de résultats et de retour sur investissement à nos partenaires financiers et nos bailleurs de fonds.

Les perspectives 2019-2020 sont donc riches et nombreuses !



NOTRE ÉQUIPE

ÉQUIPE OPÉRATIONNELLE

ADMINISTRATION

AUDREY MOUGENOT	directrice générale
LINA ARRUDA	responsable des finances et de l'administration
MARIE BRIARD	assistante comptable

PRODUCTION

LÉVIS LAVOIE	directeur de production
YVAN AUGER	formateur aux services auxiliaires
CLAUDEL JEAN-LOUIS	aide-cuisiner polyvalent

CUISINE DU RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

RACHIDA BELCAÏD	chef responsable de la production
THI NGOC NGUYEN	aide-cuisinière

SERVICE TRAITEUR

GUILAINE PELLETIER	responsable du service à la clientèle
JULIE FLYNN-ROBITAILLE	chef responsable de la production
ISABELLE ARBOUR	cuisinière
LOUISE LEROUX	aide-cuisinière
TRAJANO ESPINOLA	livreur
STEVE BLAIS	livreur

INSERTION

ÉLISE BÉNIA	directrice de l'insertion
ANDRÉE LOUIS-SEIZE	directrice de l'insertion (intérim)
ISABELLE GAUTHIER	conseillère en insertion sociale
JEAN-PHILIPPE GAY	intervenant psychosocial
GAËLLE DESCARY	intervenante psychosociale
LUANA BOXERO	conseillère en emploi
GILLES TROTTIER	chef formateur - théorie et pratique

KARINE DAIGLE chef formatrice - théorie et pratique
SIHAM BELHAISSI chef formatrice - service traiteur
JHOANE LOUIS chef formatrice - cuisine centrale

COMMUNAUTAIRE

SOPHIE PLANTE responsable du développement communautaire
ÉLOÏSE TRUDEL intervenante communautaire et responsable des bénévoles

STAGIAIRES

MYKE DAIGNAULT-LABARRE Emploi Été Canada - intervenant en santé et sécurité
MARIE-PIERRE stagiaire administrative
SYLVAIN stagiaire production
BENOÎT stagiaire production
YVES stagiaire production

CONSEIL D'ADMINISTRATION

MICHEL ST-ARNAUD président
GUYLAINE THAUVETTE vice-présidente
LISE RENAUD trésorière
AIMÉ CHARTIER secrétaire
DANIEL MESSIER administrateur
BERNARD POULIN administrateur
GILLES TROTTIER administrateur
CHRISTIAN VAILLANT administrateur
FEDOR JILA administrateur

**Remerciement à Mme Marie-Josée Deit, ancienne
administratrice qui a quitté le conseil d'administration
en mars 2019.**

**Nous remercions les membres de l'équipe
qui nous ont quittés au cours de l'année 2018-2019 :**

TATIANA DROUIN intervenante psychosociale
DENYSE CADIEUX livreuse
LILI ARCAND conseillère en emploi
LISE MOLIÈRE conseillère en insertion sociale
GENEVIÈVE CHARBONNEAU directrice générale
MÉLANIE DORAIS coordonnatrice des ventes -
service traiteur

LE BÉNÉVOLAT À RESTO PLATEAU

Nous remercions les 86 bénévoles qui se sont engagés volontairement tout au long de l'année !

Nous vous sommes reconnaissants pour tout le travail accompli pour :

- l'administration de Resto Plateau en tant que membres du conseil d'administration ;
- le service de déclarations d'impôts de clients du restaurant communautaire ;
- le service des breuvages au restaurant communautaire ;
- la participation à la célébration des fêtes ;
- les simulations d'entrevues auprès des travailleurs en formation en recherche d'emploi ;
- les diverses autres fonctions essentielles à la structure de Resto Plateau ;
- la participation d'une équipe de BMO pour une journée de grand ménage.

DONNER DU TEMPS

Pour contribuer à la mission de Resto Plateau et en savoir plus sur les opportunités de bénévolat, récurrentes ou ponctuelles, contactez Éloïse : eloise.trudel@restoplateau.com ou 514-527-5997 poste 7261.



REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds et nos donateurs.

Avec la participation financière de :

Québec 

Emploi-Québec - Région de Montréal - pour le financement du volet
entreprise d'insertion

Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Agence de la santé et des services sociaux de Montréal PSOC



Centraide
du Grand Montréal

Montréal 



Desjardins
Caisse du Plateau-Mont-Royal

Amir Khadir, ex-député provincial de Mercier et Arrondissement du Plateau-Mont-Royal -
pour le volet action communautaire et lutte à la pauvreté et l'exclusion

Emploi Été Canada

Nos donateurs individuels et corporatifs

SOUTENEZ-NOUS EN FAISANT UN DON !

En faisant un don, vous nous aidez à continuer jour après jour notre mission. Votre soutien est important pour nous et contribuera au développement de votre communauté.

Resto Plateau est un organisme de bienfaisance pouvant délivrer des reçus aux fins d'impôts.

Contactez Marie au 514 527-5997, poste 2391.

COLLABORATIONS ET PARTENARIATS

Avec la participation financière de :



Accès-Travail
Carrefour Jeunesse-Emploi
Centre d'appui aux communautés immigrantes
Centre de main-d'œuvre OPEX
Centre de réadaptation en déficience intellectuelle et en troubles envahissants du développement (CRDITED)
Centre de Services Communautaires du Monastère
Centre génération emploi
Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
Centre N A Rive
Centres locaux d'emploi
Comité Logement du Plateau Mont-Royal
Centre social d'aide aux immigrants

École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal
Groupe communautaire L'Itinéraire
Groupe Conseil Saint-Denis
Groupe plein emploi
Horizon Carrière
La Boussole
La Maison du Père
Mouvement Action-Chômage
Opération placement jeunesse
Option Consommateur
PME Montréal
Projet logement Montréal
Service correctionnel Canada
Le Service d'orientation et de recherche d'emploi pour l'intégration des femmes au travail
YMCA du Québec – Centre-ville



POUR NOUS CONTACTER

www.restoplateau.com

514 527-5997



RECRUTEMENT POUR LE PROGRAMME D'INSERTION SOCIALE ET
PROFESSIONNELLE - FORMATION EN CUISINE D'ÉTABLISSEMENT
recrutement@restoplateau.com

SERVICE TRAITEUR
servicetraiteur@restoplateau.com

CLIENTÈLE DU RESTAURANT POPULAIRE
eloise.trudel@restoplateau.com

RESTO PLATEAU

4450, RUE SAINT-HUBERT
MONTRÉAL (QUÉBEC)
H2J 2W9