

## OFFRE D'EMPLOI

### Formateur.trice aux métiers auxiliaires de la restauration

**Attiré.e par le monde de la cuisine ? Envie de travailler dans une équipe passionnée et passionnante ? Resto Plateau est à la recherche d'un.e nouvelle.au responsable de la formation auxiliaire !**

#### Qu'est-ce que Resto Plateau ?

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.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduit. Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale.

#### Les principaux mandats qui te seront confiés :

La personne formateur.trice autres métiers de la restauration est responsable de la formation et de la supervision des travailleur.euses à tous les postes hors cuisine (service à la clientèle, plonge, entretien, , etc.) et est responsable d'assurer le service du projet Nourrir le quartier. Il assure la supervision en hygiène et salubrité et santé et sécurité au travail (SST) des travailleur.euses à ces postes.

Sous la supervision de la directrice de l'insertion, le.a formateur.trice aux autres métiers de la restauration a pour missions :

- Assurer quotidiennement la formation, l'encadrement et l'évaluation des travailleur.euses en formation en tenant compte des objectifs d'insertion de l'organisme.
- Être la personne ressource et la personne responsable du projet Nourrir le quartier auprès des HLM participants (assurer le service, le suivi avec les partenaires et personnes utilisatrices des services)
- Élaborer et offrir un programme de formation aux autres métiers de la restauration en collaboration avec le secteur production.
- Être co-responsable hygiène et salubrité / santé et sécurité au travail aux postes hors cuisine avec les chef.fes et assurer la formation des travailleurs ou travailleuses à ces thèmes.
- Être responsable de la logistique de début et de fin de groupe.

## Quel profil recherchons-nous ?



- Excellent niveau de service à la clientèle, gestion des clients difficiles
- Savoir construire et animer des ateliers, ainsi que les évaluations
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Rédaction, français écrit
- Diplôme : Secondaire 5



- Grand intérêt pour la mission et les valeurs de Resto Plateau
- Ouverture, patience, communication efficace, éthique
- Esprit d'équipe
- Pédagogie et qualité de la transmission des connaissances
- Expérience pertinente pré-requise dans le domaine de la restauration / service à la clientèle / entretien

## Conditions de travail

- **Date de début : dès maintenant**
- **Durée : Temporaire-Remplacement congé maladie**
- **Semaine de travail : 37,5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : de 8h à 16h**
- **Pas de soir / pas de week-end**
- **Rémunération : Entre 18,24\$ et 22,30\$, en fonction de l'expérience**
- **Congés selon ce qui est prévu par la loi**
- **Politiques de travail flexibles facilitant la conciliation travail-vie personnelle**

## L'aventure t'intéresse ?

Fais-nous parvenir un CV et une lettre de présentation à  
[chloe.miguet@restoplateau.com](mailto:chloe.miguet@restoplateau.com)

*Resto Plateau remercie toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais seules celles retenues pour l'entrevue seront contactées.*

*Resto Plateau souscrit à un programme d'accès à l'égalité en emploi et, à ce titre, elle encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à soumettre leur candidature.*