

# OFFRE D'EMPLOI

## SOUS-CHEF.FE

**Mordu.e de cuisine ? Envie de travailler dans une équipe passionnée et passionnante ?  
Resto Plateau est à la recherche d'une nouvelle ou d'un nouveau sous-chef.fe !**

### 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 :

Le/la sous-chef.fe participe activement à la production de la cuisine de notre restaurant communautaire. Il/elle assiste également les chef.fes dans leur encadrement des travailleurs.ses en insertion et dans la production ponctuelle du restaurant communautaire (contrats extérieurs), et peut exceptionnellement être amené.e à remplacer les chef.fes pour de courtes durées.

Sous la direction de la production, le ou la sous-chef.fe a pour missions :

- Effectuer la production des repas et être responsable de la logistique de production en collaboration avec la cheffe et l'équipe de cuisine
- Assurer le suivi des travailleurs en formation dans leurs tâches quotidiennes
- Aider la/le chef.fe production dans l'élaboration des recettes et des menus
- Assister la/le chef.fe production pour les commandes et la réception des aliments auprès des fournisseurs
- Contribuer à la réalisation des inventaires et assurer la rotation des stocks
- Être co-responsable hygiène et salubrité / santé et sécurité au travail
- Participer à l'encadrement, la formation et l'évaluation des travailleur.euses en formation en tenant compte des objectifs d'insertion de l'organisme.
- Assurer le bon fonctionnement de la cuisine en l'absence de la cheffe de production

## Quel profil recherchons-nous ?



- Maîtrise des techniques de cuisine
- Maîtrise des normes d'hygiène et salubrité et SST
- Diplôme en cuisine et/ou gestion de cuisine dans un établissement reconnu
- Expérience professionnelle en gestion de cuisine : un atout
- Langue parlée et écrite : français



- Fort intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Esprit d'équipe
- Être patient, pédagogue et dynamique car il te faudra travailler avec des profils très variés
- Faire preuve d'une présentation soignée

## Conditions de travail

- **Date de début : dès que possible**
- **Durée : permanent**
- **Semaine de travail : 37.5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : de 7h à 15h**
- **Pas de soir / pas de week-end**
- **Rémunération : 19.15\$ à 21\$/heure selon expérience**
- **Congés payés : 5 semaines / an dès la fin de la période de probation puis 6 à 7 semaines avec l'ancienneté**
- **10 jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi**
- **Assurances collectives avantageuses, REER ...**
- **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.jouve@restoplateau.com](mailto:chloe.jouve@restoplateau.com)

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

*Cet emploi est destiné aux personnes résidant déjà à Montréal ou ses alentours, et qui sont aptes à travailler immédiatement au Canada (citoyenneté, résidence permanente, permis de travail valide).*

*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.*