

OFFRE D'EMPLOI

Formateur.rice en cuisine d'insertion socio professionnelle

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 formateur.rice en cuisine d'insertion socioprofessionnelle !

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 formateur ou la formatrice en cuisine d'insertion socio professionnelle encadre les apprenti.es salarié.es pendant la première partie du parcours d'insertion en animant des modules de cuisine. La personne est responsable de la transmission des connaissances et amène les apprenti.es salarié.es vers la pratique du métier d'aide cuisinier.

Sous la supervision de la Directrice de l'Insertion cette personne a pour principales missions :

- Assurer quotidiennement la formation, l'encadrement et l'évaluation des apprenti.es salarié.es en tenant compte des objectifs d'insertion de l'organisme.
- Élaborer et offrir un programme d'insertion, en partenariat avec ses collègues de l'insertion et de la production.
- Rédiger et compléter les documents administratifs afin de répondre aux critères d'Emploi Québec.

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
- Certification MAPAQ
- Expérience de 3 ans 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 maintenant**
- **Durée : permanent**
- **Semaine de travail : 37.5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : 7h30-15h30**
- **Pas de soir / pas de week-end**
- **Rémunération : entre 22,03\$ et 24,48\$ en fonction de l'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
bienvenue@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.