

OFFRE D'EMPLOI

Chef.fe cafétéria et Service Traiteur à l'Agence spatiale canadienne

La diversité et l'inclusion sont des valeurs importantes chez Resto Plateau. Nous encourageons les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones, les personnes handicapées et les personnes LGBTQ+ à soumettre leur candidature

Intéressé.e par le monde de la cuisine ? À la recherche d'une équipe passionnée et passionnante à intégrer ? Resto Plateau cherche un ou une chef.fe cafétéria et Service Traiteur à l'Agence spatiale canadienne !

Les principaux mandats qui te seront confiés :

Sous la direction de production, le chef ou la cheffe cafétéria et Service Traiteur à l'agence spatiale canadienne (ASC) et Rive-Sud est responsable de toute la logistique de production des repas de l'agence spatiale canadienne. La personne doit communiquer les besoins en production à son équipe.

La personne est également responsable du management de son équipe : elle assure la répartition des tâches, la formation et l'encadrement des nouveaux profils.

La personne est responsable du suivi des actions de prévention en matière de santé sécurité au travail, et a la responsabilité de l'équipe de livraison, ainsi que de l'équipe de plonge.

Le ou la chef.fe cafétéria et Service Traiteur à l'ASC a pour principales missions :

1. Être responsable de la logistique de production de la cafétéria de l'ASC et du Service Traiteur de la Rive-Sud
2. Être responsable de l'élaboration des menus et des recettes de la cafétéria de l'ASC
3. Être responsable du management de l'équipe ASC
4. Être responsable hygiène et salubrité / santé et sécurité au travail dans la cuisine

Quel profil recherchons-nous ?

- Grand intérêt pour la mission et les valeurs de Resto Plateau
- Ouverture, patience, communication efficace, éthique
- Esprit d'équipe
- Animation et management d'équipe
- Aisance avec les chiffres
- Connaissance et maîtrise des techniques de cuisine
- Diplôme en cuisine
- Certification MAPAQ (Idéalement gestionnaire d'établissement)
- 2 ans d'expérience comme chef
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Création et standardisation de recettes et de menus
- Habilité à la préparation culinaire

Conditions de travail

- Date de début : dès que possible
- Durée : permanent
- 37,5h semaine
- Rémunération : entre 24,85\$ et 28\$ par heure, 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 payées à 50% par l'employeur.

Travailler à Resto Plateau c'est :

- Être en cohérence avec ses valeurs au quotidien dans son travail.
- Grandir et développer ses compétences en relevant des défis motivants.
- Pouvoir évoluer de poste en interne en fonction de ses souhaits de carrière.
- Bénéficier de formations internes et externes.
- De nombreuses possibilités de conciliation travail-famille-vie personnelle (horaires flexibles, etc.).

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.

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.