

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier.ère Cuisine Centrale

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 cuisinier.ère !

Les principaux mandats qui te seront confiés :

Sous la direction de production, la cuisinière ou le cuisinier encadrant de la cuisine centrale participe activement à la préparation des repas. Elle ou il assiste également les chefs ou cheffes dans leur encadrement des apprenti.es salarié.es. Au quotidien, ce sont les chefs ou les cheffes production qui lui attribuent les tâches à réaliser.

Le ou la cuisinier.ère a pour principales missions :

1. Participer à la production des repas de la cuisine centrale (70%).
2. Assister les chef.fe.s dans leur supervision des apprenti.es salarié.es (20%).
3. Être responsable du respect des règles hygiène et salubrité/santé et sécurité au travail en cuisine (10 %).

Quel profil recherchons-nous ?

- Grand intérêt pour la mission et les valeurs de Resto Plateau
- Ouverture, patience, communication efficace, éthique
- Esprit d'équipe
- Connaissance et maîtrise des techniques de cuisine
- Diplôme en cuisine
- Certification MAPAQ (Idéalement gestionnaire d'établissement)
- Expérience d'un an en cuisine
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Habilité à la préparation culinaire

Conditions de travail

- Date de début : dès que possible
- Durée : permanent
- 37,5h semaine
- Rémunération : entre 20\$ et 23\$ 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, REER (à partir de 3 ans d'ancienneté)

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.