

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier.ère au service traiteur

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

**Mordu.e de cuisine ? À la recherche d'une équipe passionnée et passionnante à intégrer ?
Resto Plateau cherche un ou une cuisinier.ère pour son service traiteur !**

Les principaux mandats qui te seront confiés :

Sous la supervision de la direction de production, la cuisinière ou le cuisinier du service traiteur participe activement aux préparations des commandes du service traiteur. 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.

La cuisinière ou le cuisinier du service traiteur a pour principales missions :

- Participer à la production des commandes du service traiteur
- Assister les chef.fes dans leur supervision des apprenti.es salarié.es
- Être responsable du respect des règles hygiène et salubrité/santé et sécurité au travail en cuisine

Quel profil recherchons-nous ?

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

Conditions de travail

- Date de début : Dès que possible
- Durée : permanent
- 37,5h du lundi au vendredi , de 8h à 16h
- Pas de soir / pas de week-end
- Rémunération : 20,18 à 22,42\$/h 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, télétravail, etc.).
- Cours de sport sur le lieu de travail, offert par l'employeur.
- Repas du restaurant à prix réduit (3,75\$) tous les midis

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.