

## OFFRE D'EMPLOI

### Cuisinier.ère encadrant.e

*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 en situation de handicap et les personnes LGBTQ+ à soumettre leur candidature*

**ATTENTION ! Nous prioriserons les candidatures des personnes admissibles à une subvention salariale d'Emploi-Québec ou à la mesure PRIIME. Merci de mentionner votre admissibilité sur votre CV ou bien votre lettre de présentation.**

\*pour plus d'information consulter le site de Service Québec [ici](#).

**Tu cherches un emploi en tant que cuisinier.ère, mais tu ne souhaites plus avoir à choisir entre travail et vie personnelle ? Ne cherche plus, nous avons ce qu'il te faut !! Nous offrons un poste de cuisinier.ère avec des horaires de journée au sein de notre équipe passionnée et dynamique !**

#### Nous :

Nous sommes un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et de répondre à des besoins essentiels tels que l'insertion sociale et professionnelle et la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Nous avons de multiples volets :

- **COMMUNAUTAIRE** : nous offrons un lieu d'accueil et de partage autour d'un repas nutritif à prix réduit. Nous accompagnons également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale.
- **ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES** : nos services de traiteur et de location de salle s'adressant à une clientèle corporative permettent de financer notre mission.
- **INSERTION SOCIOPROFESSIONNEL** : nous aidons des personnes en insertion socioprofessionnelle en proposant une expérience de travail d'une durée de 6 mois, un salaire, une formation à un métier et un accompagnement social à des personnes ayant besoin d'intégrer ou de réintégrer le marché du travail.

## Toi :

- Formation en cuisine
- Formation MAPAQ
- Maîtrise des techniques de cuisine
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Expérience de 3 ans (minimum) en cuisine
- Fort intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Esprit d'équipe
- Ouverture, patience, communication efficace, éthique
- Langue parlée et écrite : français

## Tes missions :

Sous la direction du ou de la chef.fe de la cuisine, tu auras pour missions de :

- Être en charge d'un plan de travail,
- Participer à la production des repas de la cuisine communautaire,
- Assister la cheffe dans la supervision des apprenti.e.s salarié.e.s,
- Être co-responsable du respect des règles d'hygiène et de salubrité/santé mais aussi de la sécurité en cuisine.

## Ce qu'on t'offre :

- Dates de l'emploi : mi-août 2024 à fin-décembre 2024
- Durée : temporaire (remplacement d'un congé maternité)
- 37,5h semaine en journée (de 7h30 à 15h30)
- Rémunération : entre 21\$ et 23,32\$ par heure, en fonction de l'expérience.
- Service de Télémédecine.

## Nous rejoindre 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 (travail en journée, etc.),
- Un cours de sport hebdomadaire payé par l'employeur.

## L'aventure t'intéresse ?

Fais-nous parvenir un CV et une lettre de présentation à

✉ [bienvenue@restoplateau.com](mailto:bienvenue@restoplateau.com) ➔

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