

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier.ère encadrant.e 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 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 un an (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 :

- Participer à la production des commandes de la cuisine Traiteur,
- Être en charge des contrats récurrents,
- 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 septembre 2025**
- **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.**
- **Assurances collectives payées par l'employeur à un taux de 50% (couverture médicale, médicaments, dentaire, spécialistes, paramédicaux et assurances vie, invalidité, accident).**
- **Service de Télémedecine.**

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 ➔

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