

# OFFRE D'EMPLOI

## Cuisinier.ère encadrant.e

### Contrat temporaire

*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*

**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 ainsi qu'un repas nutritif à prix réduit dans notre restaurant. Nous proposons des repas à tarification sociale pour les enfants dans les écoles. 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, de location de salle et de gestion de cafétéria pour une clientèle corporative permettent de financer notre mission.
- **INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE** : nous proposons une expérience de travail en cuisine d'une durée de 6 mois, un salaire, une formation à un métier et un accompagnement social aux personnes qui ont 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 d'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 repas de la cuisine centrale,
- Encadrer les aides-cuisinier.ères en apprentissage durant leur parcours d'insertion,
- Assurer le respect des règles d'hygiène et salubrité/santé et sécurité au travail en cuisine.

## Ce que nous t'offrons :

- Dates de l'emploi : janvier à juin 2025
- Durée : temporaire
- 37.5h par semaine, du lundi au vendredi, horaire de jour
- Rémunération : entre 21\$ et 23\$ par heure, en fonction de l'expérience
- 5 jours de congés payés pour maladie et raison personnelle
- Programme d'aide aux employé.e.s et à leur famille
- Un cours de sport hebdomadaire, offert par l'employeur
- De nombreuses activités organisées par le comité social

## 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,
- Participer à la réalisation d'une mission indispensable pour la société montréalaise,
- Bénéficier d'un environnement de travail où chacun peut s'exprimer, contribuer et se sentir valorisé,
- De nombreuses possibilités de conciliation travail-famille-vie personnelle
- Travailler dans une entreprise qui priorise la santé et le bien être au travail (Entreprise en santé reconnaissance niveau 2)



## 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, elles seront examinées à partir du 6 janvier, et seules celles retenues pour l'entrevue seront contactées.*