Resto Plateau

restoplateau.com

OFFRE D'EMPLOI

Cuisinier.ère encadrant.e - Rive Sud

Contrat permanent

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 pour les enfants de La Cantine pour Tous,
- Participer à la production des repas et à la tenue de la Cafétéria de l'Agence Spatiale,
- Participer à la production des commandes du Traiteur,
- Être co-responsable du respect des règles d'hygiène et de salubrité/santé mais aussi de la sécurité en cuisine.
- Participer à la formation des personnes en insertion

Ce que nous t'offrons :

- **Date de début : dès que possible**
- **Durée : permanent**
- **37.5h par semaine**
- **Rémunération : entre 21$ et 23.32$ par heure, en fonction de l'expérience**
- **5 semaines de congés payés dès l'embauche (2 pour Noël et 3 autres semaines)**
- **10 jours de congés payés pour maladie et raison personnelle par an**
- **Des assurances collectives avantageuses**
- **Avec l'ancienneté : 6, puis 7 semaines de congés payés par an; une cotisation de l'employeur à votre REER, des jours de fidélité...**
- **Service de Télémédecine et 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)**

RECONNU ENTREPRISE en SANTÉ NIVEAU 2

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.