

OFFRE D'EMPLOI

Responsable exploitation et maintenance

Contrat temporaire (3 mois)

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, 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 responsable exploitation et maintenance avec des horaires de journée!

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 :

- Capacité à gérer les priorités
- Polyvalence
- Etre force de proposition
- Débrouillardise
- Rigueur
- Expérience en restauration (un atout)
- 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 supervision de la Directrice de la Production, tu auras pour missions de :

- Planifier et coordonner les activités quotidiennes d'exploitation
- Réaliser des réparations et travaux mineurs
- Veiller au bon fonctionnement et à la maintenance des installations et équipements
- Organiser les priorités opérationnelles
- Gérer les projets d'exploitation en assurant la coordination et le suivi
- Garantir le respect des délais, des couts et des normes liées aux équipements
- Superviser les fournisseurs non alimentaires
- Veiller à la bonne communication entre services
- Accueillir et accompagner les bénévoles en lien avec la maintenance
- Assister la direction de production dans diverses tâches.

Ce que nous t'offrons :

- **Date de début : Dès que possible**
- **Durée : temporaire (3 mois)**
- **37.5h par semaine**
- **Rémunération : entre 24.21\$ et 26.9\$ par heure, en fonction de l'expérience**
- **Service de Télémédecine et programme d'aide aux employé.e.s et à leur famille**
- **Des jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi**
- **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 ➡

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