

OFFRE D'EMPLOI

Chef.fe de production - Service Traiteur

Contrat de 6 mois, possibilité de prolongation

Resto Plateau est un organisme montréalais d'économie sociale en alimentation. Chez nous, la cuisine est aussi un lieu d'inclusion sociale et d'apprentissage : la qualité du travail et la dignité des personnes vont de pair.

Resto Plateau entre dans une nouvelle phase de développement de son service traiteur et recherche un chef pour un mandat de 6 mois : développer un nouveau menu, structurer la production, standardiser les recettes et fiches techniques, assurer la qualité et l'efficacité du service, et encadrer une brigade composée de cuisiniers et de personnes en démarche d'insertion socioprofessionnelle.

Ce contrat à durée déterminée pourrait, selon l'évolution des besoins de l'organisation et la performance du service, mener à une prolongation ou à un poste permanent. Aucune garantie n'est offerte à ce stade.

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 et maîtrise des techniques
- Capacité à structurer, à documenter et à organiser une production efficace.
- Aisance et intérêt marqué pour l'accompagnement de personnes en apprentissage, sens de la pédagogie, approche bienveillante et exigeante à la fois.
- Disponibilité rapide et souplesse d'horaire selon les besoins de la production.
- Expérience significative en cuisine de production ou en service traiteur 3 ans minimum, dont une expérience de gestion d'équipe.
- Adhésion pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Esprit d'équipe mobilisateur
- Formation MAPAQ gestionnaire
- Langue parlée et écrite : français

Tes missions :

Sous la supervision de la Directrice de production et de la formation technique, tu auras pour missions de :

- Standardiser les recettes et élaborer les fiches techniques et les coûts de revient des produits phares.
- Assurer la qualité, la constance et l'efficacité de la production, dans le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité.
- Planifier les commandes et les approvisionnements en fonction des événements à servir.
- Encadrer, former et accompagner des personnes en démarche d'insertion socioprofessionnelle au sein de la brigade, en transmettant les savoir-faire de la cuisine de production dans un esprit de respect, de patience et de valorisation de chacun.
- Collaborer avec les personnes responsables du développement des affaires et des communications pour le lancement et la mise en marché du nouveau menu.
- Rendre compte de l'avancement à la direction de production

Ce que nous t'offrons :

- Dates de l'emploi : Dès que possible
- Durée : temporaire - 6 mois (jusqu'à fin mars 2027)
- 37.5h par semaine, du lundi au vendredi, horaire de jour
- Rémunération : 27.5\$ à 32\$/ heure
- 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 👉

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

Tes missions :

Sous la supervision de la Directrice de production et de la formation technique, tu auras pour missions de :

- Standardiser les recettes et élaborer les fiches techniques et les coûts de revient des produits phares.
- Assurer la qualité, la constance et l'efficacité de la production, dans le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité.
- Planifier les commandes et les approvisionnements en fonction des événements à servir.
- Encadrer, former et accompagner des personnes en démarche d'insertion socioprofessionnelle au sein de la brigade, en transmettant les savoir-faire de la cuisine de production dans un esprit de respect, de patience et de valorisation de chacun.
- Collaborer avec les personnes responsables du développement des affaires et des communications pour le lancement et la mise en marché du nouveau menu.
- Rendre compte de l'avancement à la direction de production

Ce que nous t'offrons :

- Dates de l'emploi : Dès que possible
- Durée : temporaire - 6 mois (jusqu'à fin mars 2027)
- 37.5h par semaine, du lundi au vendredi, horaire de jour
- Rémunération : 27.5\$ à 32\$/ heure
- 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 👉

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