

OFFRE D'EMPLOI

Chef.fe de production - Service Traiteur 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 as de l'expérience en cuisine, tu sais travailler de façon autonome et tu aimes créer autant que produire ? Rejoins notre équipe traiteur pour une saison des Fêtes stimulante! Nous offrons un poste de chef.fe de production au service traiteur 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 et maîtrise des techniques
- Formation MAPAQ gestionnaire
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Expérience de 2 ans en tant que Chef.fe de cuisine (traiteur ou production en gros volume)
- Excellente capacité à élaborer et structurer les menus
- Excellente habiletés organisationnelles
- Esprit d'initiative
- Fort intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Esprit d'équipe mobilisateur
- Ouverture, patience, communication efficace et proactive, éthique
- 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 :

- Planifier et organiser la production quotidienne et celle de la période des Fêtes.
- Être responsable du respect des standards de qualité, de présentation et de salubrité.
- Prendre en charge le lancement d'un nouveau menu
- Élaborer et coordonner les plans de production avec l'équipe.
- Faire preuve de leadership et maintenir une communication proactive.
- Accompagner et soutenir les apprentis salariés dans leur parcours de formation.

Ce que nous t'offrons :

- Dates de l'emploi : Dès que possible
- Durée : temporaire - 3 mois (jusqu'au 15 décembre 2026)
- 37.5h par semaine, du lundi au vendredi, horaire de jour
- Rémunération : 27\$ à 30\$/ 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.