



Cuisine-Atout est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle ayant pour mission d'accompagner des adultes en situation d'exclusion dans leur démarche de formation sociale et professionnelle. Pour ce faire, nous leur offrons une expérience de travail concrète dans notre service alimentaire combinée à un programme de formation multidisciplinaire.

Notre programme d'insertion socioprofessionnelle s'adresse à une clientèle adulte de 18 à 55 ans et est réparti dans quatre volets de formation et d'apprentissage : formation personnelle et sociale, formation technique culinaire, formation de base en français et mathématiques, ainsi que la formation culinaire active qui se déroule en milieu de travail réel par la réalisation des activités de notre Service Traiteur et notre Café Bistro.

Coordonnateur(trice) de l'insertion socioprofessionnel(le)

Prendre note que le texte est rédigé au masculin dans le seul but d'alléger et de faciliter la lecture.

Relevant de la Direction générale, il participe au Comité de gestion, assume la gestion des ressources humaines de son département et est responsable de l'ensemble des activités de gestion et d'opérations du programme d'insertion socioprofessionnelle, ainsi que de l'atteinte des objectifs prescrits à l'entente de service avec Emploi-Québec.

Principales fonctions :

- Évaluation et développement du programme selon les besoins et les orientations
- Évaluation et mise à jour des différentes politiques et procédures reliées au programme
- Effectuer les tâches administratives reliées au poste et le suivi auprès de l'administration
- Planification des activités de recrutement, des entrées de groupes et horaires de formation
- Coordination et développement des différents volets de formation régulière et ponctuelle
- Participation et support aux activités ou ateliers de formation et d'intégration en emploi
- Planification et développement des différents processus d'évaluations des travailleurs
- Valider la sélection des travailleurs des différentes cohortes selon les paramètres prescrits
- Organiser et animer les rencontres cliniques de suivis des cohortes et des travailleurs
- Orienter les plans et les axes d'interventions selon les situations et les problématiques
- Effectuer des rencontres disciplinaires auprès de travailleurs lors de situations majeures
- Assurer la gestion et la supervision des ressources humaines du département
- Effectuer l'évaluation du personnel à sa charge et déterminer les besoins en formation
- Assurer le suivi et l'encadrement auprès de l'équipe de conseillers socioprofessionnels
- Reddition de compte et suivis au conseiller aux ressources externes d'Emploi-Québec
- Gestion du compte MSI et des résultats avec Emploi-Québec
- Effectuer diverses activités de représentations externes pour l'organisme

Exigences :

- Diplôme universitaire dans un domaine pertinent
- 5 ans et plus d'expérience pertinente auprès de clientèles similaires
- Expérience requise en supervision et gestion de personnel
- Excellente maîtrise du français oral et écrit
- Excellente maîtrise de la suite Office et de l'environnement informatique

Le candidat idéal aura une approche professionnelle orientée vers le développement et l'atteinte des résultats. Dynamique et responsable, il est doté d'un sens de l'organisation, de la gestion, et est capable de gérer plusieurs activités et projets simultanément. Il fait preuve d'intégrité et d'esprit d'équipe et il est doué pour la communication et les relations interpersonnelles.

Conditions :

- Horaire de travail à raison de 40 heures/semaine
- Politique de conditions de travail très compétitive
- Salaire selon l'échelle salariale, déterminé en fonction de l'expérience et de la scolarité.

S.V.P. postuler par télécopieur ou courriel avant le 20 juin 2017 à l'attention de :

Monsieur Guy Thibault, Directeur général

Courriel : carriere@cuisine-atout.com Télécopieur : 514-939-2816