

OFFRE D'EMPLOI

Formateur.rice en cuisine

Resto Plateau souscrit à un programme d'accès à l'égalité en emploi et, à ce titre, elle encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à soumettre leur candidature.

Mordu.e de cuisine ? Envie de travailler dans une équipe passionnée et passionnante ? Resto Plateau est à la recherche d'une nouvelle ou d'un nouveau formateur.rice en cuisine !

Les principaux mandats qui te seront confiés :

La personne formatrice en cuisine encadre les apprenti.es salarié.es dans leurs apprentissages vers la pratique du métier d'aide-cuisinier. La personne est responsable de la transmission des connaissances tant théoriques que pratiques. Elle est en relation constante avec ses collègues du volet insertion pour assurer une conduite optimale du parcours de chaque personne en insertion. La personne doit assurer en permanence la sécurité des personnes en formation et équipements placés sous sa responsabilité.

Sous la supervision de la Directrice de la Production et la Formation technique, cette personne a pour principales missions :

1. Assurer quotidiennement la formation théorique et pratique, l'encadrement et l'évaluation des personnes en formation en tenant compte des objectifs d'insertion de l'organisme.
2. Élaborer et offrir un programme de formation en cuisine.
3. Être responsable hygiène et salubrité / santé et sécurité au travail et assurer la formation des personnes en insertion à la santé et sécurité au travail.

Quel profil recherchons-nous ?

- Grand intérêt pour la mission et les valeurs de Resto Plateau
- Ouverture, patience, communication efficace
- Très grande éthique
- Esprit d'équipe
- Diplôme et expérience (3 ans minimum) en cuisine
- Certification MAPAQ
- Maîtriser les techniques de cuisine
- Construction et animation de modules de formation
- Capacités à évaluer des connaissances et à donner de la rétroaction
- Pédagogie et qualité de la transmission des connaissances
- Maîtrise des normes Hygiène et salubrité, Santé et Sécurité au Travail
- Rédaction, français écrit.

Conditions de travail

- Date de début : dès que possible
- Durée : permanent
- Lieu : Resto Plateau, 4450 St-Hubert
- Semaine de travail : 37,5h, du lundi au vendredi, pas de soir, pas de week-end
- Horaires : 7h30-15h30
- Rémunération : entre 22,60\$ et 25,11\$ par heure en fonction de l'expérience
- Congés payés : 5 semaines / an dès la fin de la période de probation puis 6 à 7 semaines avec l'ancienneté
- Assurances collectives avantageuses payées à 50% par l'employeur, REER (à partir de 3 ans d'ancienneté)

Travailler à Resto Plateau 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.
- De nombreuses possibilités de conciliation travail-famille-vie personnelle (horaires flexibles, etc.).
- 10 jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi.

Qu'est-ce que Resto Plateau ?

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à des ressources permettant de répondre à des besoins essentiels tels que la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose un travail, une formation professionnelle et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduit. Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale.

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.