



Cuisine-Atout est une entreprise d'insertion socioprofessionnelle ayant pour mission d'accompagner des adultes éloignés du marché du travail. Le programme de préparation en emploi, offre une formation rémunérée qui permet une démarche d'intégration spécifique au milieu de la restauration et du service alimentaire.

Conseiller.ère socioprofessionnel.le

Son rôle est d'accompagner et faciliter l'intégration socioprofessionnelle des participant.es. Cuisine-Atout favorise une approche d'autonomisation (Empowerment) vers l'employabilité à travers divers ateliers et plateaux de travail pour l'obtention du CFMS d'aide-cuisinier.ière (Certificat de formation à un métier semi-spécialisé). L'équipe d'insertion socioprofessionnelle travaille en concertation avec l'équipe de formation technique afin d'assurer un parcours personnalisé et à l'écoute des besoins des participant.es.

Rôle et responsabilité

- Réaliser les activités liées au recrutement : diffusion, processus d'entrevue et inscriptions au programme sur la plateforme de Services Québec
- Identifier les objectifs et établir un plan d'action socioprofessionnel avec les participant.es, en collaboration avec l'équipe multidisciplinaire
- Accompagner et assurer le suivi psychosocial individuel des participant.es
- Développer et animer les ateliers de formation sociale et des méthodes de recherche d'emploi
- Offrir un soutien actif et personnalisé en employabilité
- Effectuer diverses tâches administratives (base de données, rédaction de notes de suivi) avec le soutien de la coordonnatrice du programme

Profil recherché

- Formation en sciences sociales, psychoéducation ou tout autre domaine pertinent
- Expérience de travail de deux ans dans un poste de suivi socioprofessionnel, d'employabilité ou d'intervention psychosociale
- Expérience en animation d'atelier et création de matériel didactique
- Connaissances des ressources et des organismes du milieu
- Sensibilité aux divers enjeux liés à la précarité et aux relations interculturelles
- Curiosité, initiative, autonomie, créativité et adaptabilité

Avantages :

- Temps plein (37,5 heures/semaine)
- Politique salariale en place, salaire entrant entre 23,72\$ et 25,17\$ par heure
- Échelon salarial établi selon le niveau de formation complétée et les années d'expérience
- Vacances annuelles de trois semaines et 2 semaines de congés payés pour la période des Fêtes
- Dix jours payés pour maladies ou obligations personnelles et familiales
- Assurances collectives après 6 mois
- Bistro sur place avec rabais de 20%
- Garage à vélo intérieur

Entrée en fonction dès que possible.

Veuillez faire parvenir votre candidature à :

carriere@cuisine-atout.com