



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.

CUISINE-ATOUT RECRUTE

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.



L'humain vous passionne et vous souhaitez contribuer au développement d'une organisation?

Rôle et responsabilités :

- 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.e.s, en collaboration avec l'équipe multidisciplinaire
- Accompagner et assurer le suivi psychosocial individuel des participant.e.s
- Développer et animer les ateliers de formation sociale et de 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 :

- Poste permanent temps plein (37,5 heures/semaine)
- Equilibre vie pro-perso : Vendredi après-midi de congé (1 sur 2)
- Vacances annuelles de trois semaines dès la première année
- 10 jours maladie, 4 jours mobiles, 11 jours fériés
- Politique salariale en place, salaire entrant de 24,44\$ et 25,92\$ de l'heure
- Échelon salarial établi selon le niveau de formation complétée et les années d'expérience
- Assurances collectives (maladie et dentaire)
- Café bistro sur place avec rabais de 20%
- Proche station de métro Charlevoix, garage à vélo intérieur
- Equipe engagée, bienveillante et fun
- Environnement de travail dynamique, organisme en développement

**Entrée en fonction dès que possible.
Veuillez faire parvenir votre candidature à :**

carriere@cuisine-atout.com