



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

Ayant une double mission d'insertion socioprofessionnelle et d'économie sociale, notre Service Traiteur et notre Café Bistro sont des exemples de plateau de travail permettant l'apprentissage en plus de générer l'activité économique nécessaire à la réalisation de notre mission et au développement de l'organisme.

Chef.fe de partie / Formateur.rice en milieu de travail

Son rôle est d'assurer la production alimentaire quotidienne ainsi que le contrôle de la qualité dans un contexte de formation en milieu de travail. Par la méthode d'entraînement à la tâche et avec le soutien de la Cheffe et Coordonnatrice de la Cuisine Centrale, l'équipe de formation guide les travailleurs et travailleuses à la production nécessaire quotidienne. Passionné de cuisine, il ou elle a le désir de transmettre ses connaissances et son savoir-faire. Une approche professionnelle orientée vers les résultats, un fort sens du travail d'équipe et du dynamisme sont des compétences optimales ainsi que la communication, l'initiative, le sens de l'organisation et l'autonomie.

Rôle et responsabilités :

- Participer à l'ébauche des menus et aux approvisionnements pour la cuisine centrale
- Prévoir les besoins des différents plateaux de travail et les besoins de production
- Organiser et répartir les tâches quotidiennes avec les travailleurs et travailleuses en formation
- Superviser les travailleurs et travailleuses en formation en appliquant les méthodes d'entraînement à la tâche
- S'assurer du contrôle de la qualité et de la production alimentaire ainsi que de l'application des normes et procédures établies, incluant l'Hygiène et Salubrité et la CNESST
- Former les travailleurs et travailleuses, de la préparation à la présentation, des différents menus à réaliser
- Assurer le déroulement des événements du Service Traiteur
- Procéder à l'évaluation progressive des compétences des travailleurs en formation en collaboration avec l'équipe d'insertion socioprofessionnelle

Profil recherché :

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine
- 5 ans et plus d'expérience pertinente (Qualification en pâtisserie un atout)
- Expérience nécessaire dans un poste de supervision ou de formation
- Bonne écoute et facilité à travailler en équipe
- Maîtrise de la langue française à l'oral et à l'écrit
- Permis de conduire valide, classe

Conditions :

- Temps plein à 37,5 heures
- Disponibilité occasionnelle requise pour événements de soir et/ou fin de semaine
- Conditions de travail compétitive; vacances annuelles de 3 semaines, congés de la période des Fêtes de 2 semaines, 10 jours de maladie
- Salaire d'entrée entre 24,11\$h et 25,58\$h
- Assurances collectives après 6 mois

Entrée en poste dès que possible.

Veuillez faire parvenir votre candidature à :

carriere@cuisine-atout.com