

OFFRE D'EMPLOI

CHEF.FE CUISINIER

**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 chef.fe !**

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.

Les principaux mandats qui te seront confiés :

Le/la chef.fe production de la cuisine centrale est responsable de toute la logistique de production des repas de la cuisine centrale. Il doit communiquer les besoins en production aux travailleurs ou travailleuses en insertion et participe ainsi à leur formation en coresponsabilité avec le/la chef.fe formateur.trice. Il doit assurer en permanence la sécurité des personnes et équipements placés sous sa responsabilité.

Sous la supervision du directeur de production, le ou la chef.fe production a pour missions :

- Être co-responsable de l'élaboration des menus et des recettes de la cuisine centrale.
- Être co-responsable de la logistique de production de la cuisine centrale avec le/la chef.fe formation pratique et participer activement à la réalisation des plats.
- Participer à la formation, l'encadrement et l'évaluation des travailleur.euses en tenant compte des objectifs d'insertion de l'organisme.
- Être co-responsable hygiène et salubrité / santé et sécurité au travail dans la cuisine avec le/la chef.fe formation pratique.

Quel profil recherchons-nous ?



- Maîtrise des techniques de cuisine
- Maîtrise des normes d'hygiène et salubrité et SST
- Diplôme en cuisine et/ou gestion de cuisine dans un établissement reconnu
- Expérience de 5 ans en gestion de cuisine : un atout
- Langue parlée et écrite : français



- Fort intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Esprit d'équipe
- Être patient.e, pédagogue et dynamique car il te faudra travailler avec des profils très variés
- Faire preuve d'une présentation soignée
- Être créatif.ve et apte à imaginer un nouveau menu

Conditions de travail

- **Date de début : prise de poste souhaitée au 30 mai, jusqu'à fin août**
- **Durée : temporaire, remplacement vacances**
- **Semaine de travail : 37.5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : de 7h à 15h, du lundi au vendredi**
- **Rémunération : Entre 21\$/h et 23\$/h, selon échelle salariale en vigueur**
- **Journée maladie et personnelle selon les normes du travail**

L'aventure t'intéresse ?

Fais-nous parvenir un CV et une lettre de présentation à
chloe.miguet@restoplateau.com

Resto Plateau remercie toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais seules celles retenues pour l'entrevue seront contactées.

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.