

OFFRE D'EMPLOI CUISINIER.ÈRE

**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 cuisinier.ère !**

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 cuisinier.ère participe activement à la production régulière de la cuisine centrale de Resto Plateau (restaurant communautaire, plats congelés pour la vente à emporter, contrats...). Il/elle assiste également les chef.fes dans leur encadrement des personnes en formation et peut exceptionnellement être amené.e à les remplacer pour de courtes durées.

Sous la direction de la production, le/la cuisinier.ère a pour missions :

- Participer à la production quotidienne de Resto Plateau, et participer au respect des règles hygiène et salubrité/santé et sécurité au travail en cuisine.
- Assister les chef.fes dans leur supervision des personnes en formation.
- Effectuer des postes de remplacement pour de courtes durées, en cuisine.

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 professionnelle 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, pédagogue et dynamique car il te faudra travailler avec des profils très variés

Conditions de travail

- **Date de début : dès que possible**
- **Durée : Permanent**
- **Semaine de travail : 37.5 heures, du lundi au vendredi**
- **Horaires : de 8h à 16h**
- **Pas de soir / pas de week-end**
- **Rémunération : 19.15\$ à 21.28\$/heure selon expérience**
- **Congés payés : 5 semaines / an dès la fin de la période de probation puis 6 à 7 semaines avec l'ancienneté**
- **10 jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi**
- **Assurances collectives avantageuses, REER ...**
- **Politiques de travail flexibles facilitant la conciliation travail-vie personnelle.**

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.

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.