Recrute

Un (H/F) Formateur Horeca - cuisine – CDI Temps plein

Depuis 2010, La ferme de Froidmont Insertion ASBL est un Centre d'Insertion Socio-Professionnel agréé en HORECA et en maraîchage. Elle est située au centre de Rixensart dans une ferme en carré, paisible et arborée. Notre équipe de 10 professionnels forme des adultes et les accompagne vers un emploi que 90 % trouveront.

La formation de commis de cuisine et de salle se fait par le compagnonnage en situation réelle de production : restaurant de 40/120 couverts, 3 salles de réunion, 4 chambres d'hôtes. Nous réalisons aussi : fêtes de famille, funérailles, mariages, brunch, apéro dînatoire et quelques services traiteur. Les revenus du restaurant financent 50% des activités de l'association. De nos potagers bio sur 2 hectares aux assiettes de notre restaurant gastronomique « La table de Froidmont » met le végétal à l'honneur.

Avec vos trois collègues, vous créez une cuisine moderne, gouteuse et gastronomique qui ravira nos clients et confirmera la réputation de notre restaurant. Vous encadrez et formez simultanément une dizaine de stagiaires adultes. Ces derniers reprennent confiance en eux et dans leurs compétences, ce qui facilite grandement leur retour à l'emploi. À votre arrivée et pour commencer, vous prenez le poste du froid et de la pâtisserie.

Vous coopérez aussi avec vos autres collègues en charge de la communication, de la formation, de la vente, de la gestion et du maraîchage. Vous adhérez aux valeurs et finalités de l'asbl. Vous participez aux décisions importantes que nous prenons ensemble pour notre association. Voyez sur www.froidmontinsertion.be.

Pédagogique : Avec la coordination pédagogique et vos collègues, vous suivez et accompagnez quotidiennement les stagiaires dans leur parcours de formation de 10 mois. Vous les valorisez et partez de leurs acquis. Vous assurez leur formation pratique en cuisine/pâtisserie et parfois en salle. Vous animez des modules de cours théoriques et pratiques. Vous mettez en place méthodes et outils pédagogiques.

Production. Votre cuisine est moderne, gouteuse, gastronomique avec une priorité végétale. Vous veillez au plaisir des sens de nos clients, au respect de l'hygiène et de la sécurité et à la rentabilité du service. Avec vos collègues, vous gérez les menus, vos stocks, les commandes et les fournisseurs et organisez le travail en cuisine et en salle.

Clients: Vous êtes régulièrement en contact avec nos clients : accueil, service, informations, réservation, facturation, gestion de la caisse fiscale, fiche de production, ...

Vous offrez

- une expérience comme cuisinier gastronomique de quelques années
- une expérience et un attrait pour la pâtisserie sont un atout
- une cuisine moderne, savoureuse, gastronomique avec une priorité végétale
- une envie de transmettre votre savoir à des adultes, patience et humour
- une capacité à travailler, communiquer et coopérer facilement avec chaque collègue
- de l'empathie et du courage, de la bienveillance et de la franchise dans vos relations
- les conditions pour bénéficier d'un passeport APE délivré par le Forem

Nous offrons

- un travail qui a du sens, qui grandit l'homme et respecte l'environnement
- un horaire compatible avec votre vie privée, 28 jours de congé/an.
- un contrat de travail à durée indéterminée
- une formation continue
- la participation à notre gouvernance partagée, une ambiance et un cadre de travail agréable
- une rémunération selon la CP 329.02 ; des chèques repas.

- Une entrée immédiate

Intéressé(e) ? Postulez avec lettre de motivation et CV personnel par email à gestion@froidmontinsertion.be pour le 17 novembre au plus tard. Les lettres de références sont appréciées. Si nous retenons votre candidature, nous vous téléphonerons. La sélection inclut des entretiens et une mise en situation de production avec une immersion dans l'équipe. A bientôt.

Contact pour le Forem

Céline Delys – Coordinatrice pédagogique

Centre d'insertion socioprofessionnelle agréé CISP -096
Chemin du Meunier, 38 – 1330 Rixensart - 02/652.18.16

wwww.froidmontinsertion.be | Find us on Facebook | Follow us on Instagram
TVA : BE 0822.866.638 IBAN : BE 91 7805 9166 7576