

# OFFRE D'EMPLOI

Un (H/F) chef de cuisine / formateur Horeca en CDI temps plein

## NOTRE ASBL

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 80 à 90 % trouveront.

La formation de commis de cuisine et de salle se fait par le compagnonnage en situation réelle de production : restaurant de 30/60 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 sur 2 hectares aux assiettes de notre restaurant gastronomique, « La table de Froidmont » met le végétal à l'honneur.

Durant leurs 10 mois de formation, vous assurez la formation pratique en cuisine et parfois en salle d'une dizaine de stagiaires adultes. Vous contribuez à la dynamique d'exigence et de bienveillance, de réussite et de mieux-être qui crée la meilleure des passerelles vers l'emploi. Avec vos collègues, vous animez des modules de cours théoriques et pratiques. Vous mettez en place méthodes et outils pédagogiques.

Vous êtes un chef de cuisine qui travaillez en équipe avec vos trois collègues. Vous créez une cuisine qui ravit nos clients et confirme la réputation de notre restaurant. Vous veillez au respect de l'hygiène, de la sécurité et à la rentabilité économique du service. Avec vos collègues, vous gérez les menus, vos stocks, les commandes et les fournisseurs. Vous organisez le planning de travail en cuisine et en salle. Vous êtes régulièrement en contact avec nos clients : accueil, service, informations, réservation, caisse fiscale, fiche de production, ... .

Votre cuisine est moderne, créative, gouteuse, gastronomique avec une priorité végétale.

Vous travaillez 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 tous ensemble pour notre association. Voyez sur [www.froidmontinsertion.be](http://www.froidmontinsertion.be).

## VOUS OFFREZ

- 🌿 Une expérience comme cuisinier gastronomique de quelques années
- 🌿 Une cuisine moderne, savoureuse, créative, 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

# NOUS OFFRONS

- 🌿 Un travail qui a du sens, qui grandit l'homme et respecte l'environnement
- 🌿 Un horaire 38h/semaine en moyenne annuelle compatible avec votre vie privée
- 🌿 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 attractive selon la CP 329.02 ; des chèques repas.
- 🌿 Une entrée en fonction en novembre 2020.

## INTÉRESSÉ(E) ?

Postulez avec lettre de motivation et CV personnel par email à [info@froidmontinsertion.be](mailto:info@froidmontinsertion.be) pour le 21 septembre 2020 au plus tard. Si nous retenons votre candidature, vous serez contacté par téléphone. La sélection inclut des entretiens et une mise en situation de production avec une immersion dans l'équipe. A bientôt.

