

NOTRE ASBL À LA POSSIBILITÉ D'ACCUEILLIR

Une personne engagée sous contrat article 60 pour notre filière Horeca



NOTRE ASBL

Depuis 2010, La ferme de Froidmont Insertion ASBL (www.froidmontinsertion.be) est un centre d'insertion socioprofessionnel actif dans les secteurs de l'HORECA et du maraîchage biologique. Notre équipe de 10 professionnels forme des adultes et les accompagne vers un emploi. Nous sommes certifiés Bio et membre de l'association des chefs Slow-food. De nos potagers à l'assiette, nous mettons le végétal à l'honneur dans nos assiettes gastronomiques. «La Table de Froidmont» est un restaurant de 60 à 100 couverts. Nous avons également 3 salles de réunion, 4 chambres d'hôtes et 2 hectares de potagers cultivables.

La rigueur, l'écoute, le respect et l'esprit d'équipe facilitent la construction d'une identité positive de nos adultes en formation. Notre pédagogie active du compagnonnage les rend acteurs d'une dynamique de confiance en eux, de réussite et de mieux-être qui sont des passerelles vers l'emploi. La formation se fait surtout en situation réelle de production avec de nombreux clients dans diverses circonstances : fêtes de famille, réceptions de funérailles, mariages, apéros dînatoires, tables d'hôtes, etc. Les revenus de notre restaurant financent environ 60 % de nos activités.

Pour compléter l'équipe, notre restaurant pédagogique « La table de Froidmont », à l'opportunité d'accueillir au sein de notre équipe, une personne engagée sous contrat article 60 pour notre filière Horeca.

VOS MISSIONS

La personne aura comme fonction principale, l'aide à la production en cuisine (commis de cuisine). Elle sera amenée à travailler en accord avec les formateurs de cuisine et sera amenée à effectuer une série de tâches types à la fonction, à savoir, le découpage des légumes, le service en salle, le nettoyage, le rangement, etc. La personne devra disposer de bonnes notions d'hygiène afin de respecter les normes HACCP. Aussi, particulièrement durant l'été, elle participera à la semi transformation de nos légumes du potager.

PROFIL

Nous souhaitons collaborer avec une personne motivée, dynamique, avec une envie et une capacité d'apprentissage. Les compétences liés à cette fonction sont un plus mais c'est surtout l'envie d'évoluer qui est important pour nous ainsi que la capacité de travailler dans une autonomie grandissante. Ce type de fonction nécessite une station debout fréquente.

NOUS OFFRONS

Nous fonctionnons avec un temps de travail de 38 heures par semaine (6 jours par semaine) avec :

- Travail en journée pour les jours de la semaine ;
- Travail en journée OU en soirée pour les vendredis et samedis (horaire Horeca « léger » : pas de service coupés ni de service du soir qui se termine après minuit).
- Un jour de congé, habituellement fixé au lundi.

POUR MARQUER VOTRE INTÉRÊT

Après vous êtes assuré que vous êtes dans les conditions Article 60 et avoir eu l'accord de votre CPAS, adressez votre CV à l'attention de DELYS Céline, par courriel à formation@froidmontinsertion.be.