

# OFFRE D'EMPLOI (CDI)

Un formateur 1 / chef de salle / maître d'hôtel en CISP (H/F)



## NOTRE ASBL

Depuis 2010, La ferme de Froidmont Insertion ASBL ([www.froidmontinsertion.be](http://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 », situé au centre de Rixensart au sein d'une ferme en carré paisible cherche un Formateur 1/ chef de salle / maître d'hôtel (H/F).

## VOS MISSIONS

Dans notre trio de professionnels complémentaires et polyvalents, votre rôle majeur est d'assurer **la direction du restaurant, salles de conférences, chambres et de nos activités de traiteur.**

À l'image de vos collègues, votre polyvalence vous permet de prendre de temps en temps le rôle de second de cuisine et d'y assurer la production. Vos collègues peuvent eux aussi prendre le rôle de chef de salle et y assurer le service. Cette organisation permet une répartition du travail souple et agile pour suivre les stagiaires en salle et en cuisine, répondre aux demandes de nos nombreux clients et assurer régulièrement à chaque formateur des semaines de 5 jours.

Dans votre rôle majeur de chef de salle / maître d'hôtel, vous assurez et coordonnez le service, le développement commercial, l'encadrement et la formation des stagiaires. Vous augmentez la visibilité de notre restaurant. Vous coopérez pleinement avec vos collègues formateurs et ceux en charge de la communication, de la formation, de la gestion et du maraîchage.

Vous adhérez aux valeurs et finalités de l'asbl et participez à ses développements pédagogiques et économiques.

### La formation pédagogique

Avec la coordination pédagogique et vos collègues formateurs, vous concevez et animez des modules de cours théoriques et pratiques. Vous mettez en place méthodes et outils pédagogiques. Vous suivez chaque stagiaire dans son parcours de formation et vers l'emploi. durant 7 à 9 mois. Vous assurez la formation des stagiaires en salle et serez pour eux un exemple.

### La gestion de salle

Vous assurez le « look & feel » du restaurant qui va être transformé. Vous gérez vos stocks, commandes et intervenez avec les fournisseurs. Vous participez au budget HORECA et vous veillez au plaisir de nos clients, au respect de l'hygiène et de la sécurité et à la rentabilité du service, le tout en conservant comme prioritaires les finalités de l'association. Vous encadrez les stagiaires et organisez leur travail en salle, au bar, dans nos celliers et en traiteur extérieurs.

### Les ventes

Vous êtes en charge des clients (accueil , service, .. ) et petit à petit du commercial ( informations, offres, devis, facturation, gestion de la caisse fiscale, mise à jours site WEB, fiche de production, ... ). Avec notre chargée de communication, vous organisez et réalisez notre promotion en réalisant des événements, nouveaux produits ou services.

### La cuisine

Vous travaillez régulièrement comme second de cuisine aux fourneaux au plus grand plaisir de nos clients

---

## PROFIL

---

- un diplôme, certificat et capacités techniques requis
- une expérience en gestion de salle et relation avec les clients
- une expérience et des compétences comme cuisinier
- une compétence et une envie de transmettre votre savoir à des adultes
- 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
- une flexibilité horaire 38h/semaine sur 6 jours adaptée au métier
- un passeport APE

---

## NOUS OFFRONS

---

- un travail qui a du sens, qui grandit l'homme et respecte l'environnement
- un horaire temps plein mensuel compatible avec votre vie privée, des congés à Noël, WE de Pâques et en été.
- un contrat de travail à durée indéterminée
- une formation continue
- la participation à notre gouvernance partagée, une ambiance de travail agréable
- une rémunération adéquate déclarée selon la CP 309.02 ; des chèques repas.

---

## POUR POSTULER

---

Adressez votre lettre de candidature, CV et éventuels recommandations & passeport APE à l'attention de DE STEXHE Thierry, par courriel à [info@froidmontinsertion.be](mailto:info@froidmontinsertion.be) pour le **19 mars 2018** au plus tard. Si vous êtes retenus, nous vous recontacterons. La sélection inclut entretiens et préparation d'un repas durant une journée d'immersion dans l'équipe.