

Offre de stage - Commis de salle/ commis de cuisine (H/F)

Notre association

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 (en 2014). Notre équipe de 8 professionnels forme des adultes voulant se réinsérer dans le monde du travail. 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. Nous avons un restaurant de 60 couverts, 3 salles de réunion, 4 chambres d'hôtes et des potagers d' 1.5 hectare de superficie.

Nous formons une vingtaine d'adultes par an comme commis de cuisine et de salle. La rigueur, l'écoute, le respect et l'esprit d'équipe aident la construction d'une identité positive de ces adultes en formation. Nous les invitons à être acteur d'une dynamique de confiance en eux, de réussite et de mieux-être ; éléments générateurs de citoyenneté et de passerelle vers l'emploi. La formation se fait surtout en situation réelle de production avec de nombreux clients dans diverses circonstances : fête de famille, réception de funérailles, mariages, banquet, apéro dînatoire, table d'hôtes, service traiteurs, brunch, apéro, (HORECA) et marché bio, paniers bio, formation du samedi, ... (MARAICHAGE).

Les revenus de notre restaurant financent +/- 70 % de nos activités, le reste est subventionné. Pour compléter son équipe, notre restaurant pédagogique « La table de Froidmont » - idéalement située au centre de Rixensart dans une ferme en carré paisible et arborée - cherche un/une commis de salle/commis de cuisine (H/F)

Nos missions pour votre stage

Après quelques jours d'observation en salle et en cuisine, vous reproduirez les gestes de vos différents formateurs professionnels et avec le temps, participerez à l'élaboration des menus, les préparations et transformations des légumes de nos potagers et animerez notre restaurant bio. Nous vous accompagnons dans votre recherche vers un emploi fixe. Après 6 à 8 mois de formation, vous serez commis de salle ou de cuisine

Votre profil

- ▼ Demandeur d'emploi voulant (re)démarrer une carrière professionnelle dans l'horeca
- ▼ Un candidat se projetant dans un projet lié à la restauration
- ▼ Demandeur d'emploi n'ayant pas nécessairement de connaissances préalables en cuisine
- ▼ Un candidat respectueux du cadre de travail et disponible pour la durée entière de la formation

Nous offrons

- ▼ La conservation des allocations de chômage ou du RIS durant toute la formation
- ▼ Le défraiement d' 1€ brut/ heure
- ▼ L'intervention dans les frais de déplacement
- ▼ La gratuité des repas complets du midi
- ▼ L'intégration d'une équipe dynamique qui s'inscrit dans un cadre champêtre agréable

Comment postuler ?

Pour postuler à ce stage, entrez en contact avec notre coordinatrice pédagogique (**Céline Delys**) pour vérifier d'abord si vous correspondez aux conditions d'admission : 02/652.18.16 ou par mail via formation@froidmontinsertion.be.