

OFFRE D'EMPLOI

Un (H/F) Formateur Horeca / Chef·fe de salle

NOTRE ASBL

Depuis 2010, La Ferme de Froidmont Insertion ASBL est un Centre d'Insertion Socioprofessionnelle (CISP) agréé en HORECA et en maraîchage. Elle est située au centre de Rixensart dans une ferme en carré paisible et arborée. Notre équipe de 9 professionnels forme des adultes et les accompagne vers un emploi que 90 % trouveront. Nous sommes certifiés bio. De nos potagers sur 2 hectares à nos assiettes gastronomiques, nous mettons le végétal à l'honneur.

Avec vos collègues, vous développez une pédagogie active du compagnonnage. Les stagiaires y reprennent confiance en eux et dans leurs compétences et facilite leur retour à l'emploi. La formation se fait en situation réelle de production : restaurant et terrasses de 40 /120 couverts, 2 salles de réunion, 4 chambres d'hôtes. Nous réalisons aussi des séminaires, fêtes de famille, funérailles, mariages, apéro dînatoire, etc.

Comme vos collègues de la Table de Froidmont, vous encadrez et formez une dizaine de stagiaires adultes. Avec eux, vous servez une belle cuisine bio gouteuse et gastronomique. Vous avez le rôle de chef.fe de salle et avez les relations avec nos clients. Ponctuellement, vous pouvez aussi travailler en cuisine avec vos collègues.

Notre organisation offre une répartition du travail souple et agile pour faire progresser les stagiaires et répondre à nos nombreux clients. Vous coopérez avec vos collègues formateurs et ceux 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.

- **Clients** : Vous êtes en contact avec nos clients (accueil, service en salle, devis, caisse et facturation, fiche de production...). Avec notre chargée de communication, vous actualisez le site WEB et nos réseaux sociaux.
- **Pédagogique** : Vous assurez la formation des stagiaires et de quelques jobistes essentiellement en salle mais aussi en cuisine. Vous serez pour eux un exemple Avec la coordination pédagogique et vos collègues formateurs, vous animez régulièrement de courts modules de théorique et pratique. Vous mettez en place méthodes et outils pédagogiques. Vous suivez chaque stagiaire 10 mois durant son parcours de formation vers l'emploi.
- **Production** : Vous veillez au respect de l'hygiène, à la sécurité et à la rentabilité du service. Vous gérez vos stocks, commandes et fournisseurs et organisez le travail dont les horaires.

VOUS OFFREZ

- 🌿 une expérience et des compétences comme chef de salle et/ou cuisinier gastronomique
- 🌿 un diplôme/certificat et les capacités techniques requis
- 🌿 une expérience en gestion de salle et en relation avec les clients
- 🌿 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 en moyenne annuelle adaptée au métier
- 🌿 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, 24 jours de congés.
- 🌿 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.
- 🌿 Une entrée en service rapide

INTÉRESSÉ(E) ?

Postulez en envoyant votre lettre de motivation et votre CV complet à Thierry de Stexhe, Directeur, via gestion@froidmontinsertion.be. Les lettres de références sont appréciées. Une vidéo si vous voulez. Si nous retenons votre candidature, vous serez contacté par téléphone. La sélection inclut des entretiens et une mise en situation et immersion dans l'équipe.

