

Recrute

Un (H/F) Formateur HORECA chef.fe de salle en CISP

Depuis 2010, La ferme de Froidmont Insertion ASBL (www.froidmontinsertion.be) est un centre d'insertion socioprofessionnel agréé en HORECA et 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 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 sont ainsi acteurs d'une dynamique de confiance en eux, de réussite et de mieux-être qui sont les meilleures passerelles vers l'emploi. La formation se fait en situation réelle de production : Restaurant de 40 /120 couverts, terrasses, 3 salles de réunion, 4 chambres d'hôtes. Nous réalisons aussi des fêtes de famille, funérailles, mariages, apéro dînatoire, table d'hôtes et du traiteur. Les revenus de notre restaurant financent +- 60 % de nos activités.

Comme vos 3 collègues de « La table de Froidmont », vous êtes d'abord chef.fe de salle et des relations avec nos clients mais, polyvalent, vous pouvez aussi travailler en cuisine avec vos collègues. Ensemble, vous encadrez et formez une dizaine de stagiaires adultes. Avec eux, vous produisez une cuisine bio gouteuse et gastronomique dans de belles assiettes.

Notre organisation offre une répartition du travail souple et agile pour suivre les stagiaires en cuisine et en salle, répondre à nos nombreux clients. Vous coopérez avec vos collègues formateurs et de 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, devis, facturation, gestion de la caisse fiscale, fiche de production, ...). Avec notre chargée de communication, vous actualisez le site WEB et nos réseaux sociaux, menus et cartes.

Pédagogique : En situation de service avec les clients, 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 théorie et pratique. Vous mettez en place méthodes et outils pédagogiques. Vous suivez chaque stagiaire dans son parcours de formation et vers l'emploi durant 10 mois.

Production. Vous veillez au plaisir des sens de nos clients, 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 (horaires, ...) essentiellement en salle mais aussi en cuisine.

Vous offrez

- une expérience et des compétences comme cuisinier gastronomique
- un diplôme, certificat et les capacités techniques requis
- une expérience en gestion de salle et 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 sur 5 et 6 jours 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, 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.
- Une entrée en service rapide

Intéressé(e) ? Veuillez postuler en envoyant votre lettre de motivation, et votre CV complet à Thierry de Stexhe directeur via gestion@froidmontinsertion.be au plus tard pour 12 décembre 2021.

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.