



## Idée 53 asbl Atelier de Formation par le travail

engage un

**Formateur / Coordinateur cuisine/salle (H/F)**

*Idée 53 offre des formations à Bruxelles : Commis de cuisine et de salle, Aide ménager-aide-ménagère, Garde à domicile et Employé-e en bureautique. Les formations s'adressent aux demandeurs d'emploi, Bruxellois, peu qualifiés, qui ont 18 ans et plus.*

*L'asbl Idée 53 propose des services : le restaurant pédagogique, le service catering-traiteur, le service accueil évènementiel, ainsi que le nettoyage ou la maintenance de locaux.*

*Pour mieux connaître Idée 53 : <http://idee53.be/>*

### **Formateur /Coordinateur cuisine/salle (H/F)**

La fonction de Formateur /Coordinateur cuisine/salle (H/F) repose sur les missions suivantes :

- ✓ Coordonner et développer l'atelier de formation par le travail cuisine/salle. Celui-ci vise l'insertion sociale et professionnelle d'un public adulte ;
- ✓ Assurer la formation pratique et théorique du public, et participer à son accompagnement et à son évaluation en concordance avec les modes de fonctionnement en vigueur ;
- ✓ Développer et diversifier les services offerts par l'atelier cuisine/salle.

Contrat ACS employé/e, temps plein.

### **Tâches**

#### **En tant que formateur/formatrice**

Il/elle enseigne un savoir-faire et un savoir-être, et prépare le stagiaire à un comportement professionnel : commis de cuisine et commis de salle - en rapport avec la coordination pédagogique.

Participe à la sélection, l'évaluation et l'accompagnement du stagiaire en concertation avec le référent pédagogique.

Forme et anime dans les matières suivantes :

- Gestion de la caisse et des commandes en salle, nutrition (composition de menus diététiques), hygiène et sécurité (HACCP)
- Organise la formation pratique : service en salle, petite restauration, cuisine française et internationale. (chaude et froide), cuisine de collectivité, service traiteur
- Gestion du bar et gestion de la salle

#### **En tant que coordinateur/coordinatrice**

Il/elle coordonne, gère et anime l'atelier cuisine/salle tant pour le développement des services offerts que pour la formation en rapport avec la Direction.

Est garant de l'application du Règlement d'ordre intérieur auprès des stagiaires.

### **Idée 53 asbl**

rue du Chimiste 34-36 1070 Bruxelles  
Tél : 02 648 95 94 fax : 02 648 98 17  
ID53@idee53.be

Fortis: BE 04 0011 7117 1431  
n° TVA BE 0433.466.670

[www.idee53.be](http://www.idee53.be)

FSE



UNION EUROPEENNE  
LE FONDS SOCIAL EUROPEEN ET LA COCOF INVESTISSENT  
DANS VOTRE AVENIR



Partenaire de



au coeur de l'emploi



former pour l'emploi

Membre de



- Assure les services du 'Restaurant pédagogique' et développe des services extérieurs en collaboration avec l'ILDE
- Réalise des offres et le suivi des offres
- Encadre et anime au quotidien une équipe d'ouvriers et de stagiaires

### **Profil souhaité**

- Expérience ou formation de formateur
- Expérience de plus de 6 ans sur le terrain des restaurants, collectivités, traiteurs
- Expérience professionnelle en gestion d'équipe
- Travailler dans un esprit d'ouverture aux autres. Se comporter en toutes choses avec éthique, sincérité, honnêteté, discrétion et rigueur
- Travailler en équipe dans le respect de la structure avec diplomatie et empathie
- Etre capable d'exercer des fonctions et des tâches variées en fonction des besoins de l'ASBL
- Collaborer avec ses collègues, comprendre les besoins des autres et adapter son point de vue et/ou comportement le cas échéant et savoir motiver ses collaborateurs
- Savoir créer des partenariats
- Ponctuel, pouvoir mettre des priorités et planifier son travail ainsi que gérer son stress
- Etre à même de se remettre en question, de s'adapter, de montrer de la flexibilité. Faire preuve de créativité dans la recherche de solutions liées au rôle de responsable d'équipe

### **Compétences, connaissances et savoir-faire requis :**

#### Compétences pédagogiques :

- Connaissance de la matière à enseigner
- Formation d'adultes non-qualifiés
- Méthodologies de formation
- Techniques d'animation (pédagogie différenciée)

#### Compétences techniques relatives à la fonction :

- Expertise métier et évolutions métier (cuisine : horeca – salle,...)
- Compétence commerciale, relation client
- Techniques de négociation, gestion de conflits, gestion d'équipe
- Esprit de synthèse et vue d'ensemble

Dispose du permis de conduire

Connaissances linguistiques : maîtrise du français oral et écrit

Connaissances en informatique et bureautique: niveau avancé en Word, Excel et Outlook

### **Conditions :**

- Contrat ACS, enseignement supérieur non universitaire
- Date d'engagement à déterminer
- Contrat de remplacement temps plein
- Rémunération : suivant barème CP 329.02 ISP bruxellois, formateur classe 1
- Prime de fin d'année, jours de congé supplémentaires, chèques repas

Lettre de motivation et CV à envoyer à Idée 53 asbl

Patrick Stelandre, Directeur

rue du Chimiste 34-36 à 1070 Bruxelles

ID53@idée53.be

Téléphone : 02/648 95 94 - Fax : 02/648 98 17