



Idée 53 asbl AFT - ILDE

engage un-e

Encadrant-Coordinateur de projet cuisine/salle (H/F)

*Idée 53 offre des formations à temps plein à Bruxelles : Aide ménager et aide-ménagère, Garde à domicile, Commis de cuisine et de salle (H/F) 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 : restaurant pédagogique, service Catering/traiteur, service d'accueil événementiel, ainsi que le nettoyage de locaux. L'asbl est reconnue comme entreprise d'économie sociale d'insertion (ILDE) dans le secteur de l'HORECA ;
Pour mieux connaître Idée 53 : <http://idee53.be/>*

En vue de développer son action dans le secteur HORECA, Idée 53 engage un-e

Encadrant- Coordinateur de projet cuisine/salle (H/F)

La fonction d'Encadrant- Coordinateur de projet - cuisine/salle (H/F) repose sur les missions suivantes :

- ✓ Coordonner et développer les services d'économie sociale dans le secteur de l'HORECA. Ceux-ci visent l'insertion sociale et professionnelle d'un public adulte ;
- ✓ Assurer l'encadrement et la formation pratique d'adultes, en concordance avec les modes de fonctionnement en vigueur ;
- ✓ Assurer la production de services en garantissant la qualité et le respect des normes d'hygiène et de sécurité ;
- ✓ Participer au développement de l'asbl tant au niveau des services d'économie sociale qu'au niveau pédagogique.

Tâches

En répondant au Manager et au coordinateur administratif de l'ILDE et en concertation avec l'équipe d'Idée 53

En tant que Coordinateur de projet

Il/elle assure la coordination de l'ILDE au niveau de la production de services, l'encadrement et la formation pratique d'adultes, en concordance avec les modes de fonctionnement en vigueur et en collaboration avec l'atelier de formation par le travail cuisine/salle.

Il/elle développe un nouveau restaurant de quartier, organise et suit le service traiteur et soigne les relations clients.

Il/elle gère l'administration du service et participe à l'établissement de rapports. Récolte, vérifie, traite et transmet les informations concernant le suivi des clients, les présences du public-cible, la gestion de stock et du matériel, la facturation, ...

Encadre et anime au quotidien une équipe d'encadrants, d'ouvriers en apprentissage et de stagiaires. Est garant de l'application du Règlement d'ordre intérieur auprès du public-cible.

En tant qu'encadrant

Il/elle assure la production de services, l'encadrement et la formation pratique d'adultes.

- Est garant de la qualité de la production en cuisine et du service en salle ou sur les chantiers extérieurs ;
- Définit l'organisation des services et les tâches des travailleurs dans la production ;

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



- Anime et motive une équipe, transmet aux travailleurs un comportement professionnel et les prépare à s'insérer dans la société et en entreprise.

Profil souhaité

- Expérience de 5 ans exigée sur le terrain des restaurants, collectivités et/ou traiteurs en cuisine et salle
- Dispose d'une formation en restauration et en gestion
- Dispose d'une expérience en gestion d'équipe et de compétences pédagogiques
- Travaille dans un esprit d'ouverture aux autres. Se comporte en toutes choses avec éthique, sincérité, honnêteté, discrétion et rigueur
- Travaille en concertation avec l'équipe dans le respect de la structure avec diplomatie et empathie
- Collabore avec ses collègues, peut comprendre les besoins des autres et adapter son point de vue et/ou comportement le cas échéant et sait motiver ses collaborateurs
- Sait créer des partenariats
- Est capable d'exercer des fonctions et des tâches variées en fonction des besoins de l'asbl
- Ponctuel, peut mettre des priorités et planifier son travail ainsi que de gérer son stress
- Est à même de montrer de la flexibilité. Faire preuve de créativité dans la recherche de solutions liées au rôle de responsable d'équipe
- Veut communiquer sa passion

Compétences, connaissances et savoir-faire requis :

- Compétences techniques relatives à la fonction :
 - Expertise métier et évolutions métier : cuisine et salle
 - Techniques de négociation, gestion de conflits, gestion d'équipe
 - Compétences génériques Bureautique et travaux administratifs
 - Maîtrise des règles HACCP
 - Relation client
 - Esprit de synthèse et vue d'ensemble
- Compétences pédagogiques :
 - Formation, coaching et responsabilisation de personnel peu qualifié
 - Méthodologies de formation, connaissance de la matière à enseigner
 - Techniques d'animation (pédagogie différenciée)

Dispose du permis de conduire

Dispose de l'accès à la profession

Connaissances linguistiques : maîtrise du français oral et écrit, connaissance usuelle du néerlandais, bases en anglais

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

Conditions :

- Enseignement supérieur non universitaire
- Engagement au plus vite
- Contrat à temps plein, à durée déterminée renouvelable
- Rémunération : suivant barème CP 329.02 ISP bruxellois, formateur classe 1 ou classe 2 suivant le niveau d'étude et l'expérience utile
- 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@idee53.be

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