



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

FSE



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



Partenaire de



au coeur de l'emploi



former pour l'emploi

Membre de



fias acfi



- 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 – au plus vite
- Contrat CDI, 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@idee53.be

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