

Formateur commis de cuisine et commis de salle

Raison d'être

Favoriser l'inclusion sociale et professionnelle d'un public fragilisé par le biais du projet « Le Relais du Terroir ».

Présentation du projet :

Il s'agit de travailler l'inclusion sociale et professionnelle d'un public éloigné de l'emploi qui rencontre une multitude de problématique psychosociale en utilisant l'espace du Relais du Terroir et de la cantine de l'école de Saint Joseph à Comblain-au-Pont comme principal outil d'insertion. Le Relais du Terroir est un restaurant proposant des menus à base de produits locaux. Celui-ci est agréé en tant qu'Initiative en Économie Sociale (IES) et est porté par l'ASBL La Teignouse. Plus concrètement, il s'agit de proposer une formation "commis de cuisine" et "commis de salle". Cette formation favorisera les premières étapes du processus de mise en projet des personnes rencontrées, le développement et le renforcement de leurs compétences pour travailler. Ces formations sont construites autour d'un apprentissage essentiellement pratique en partageant la vie du Relais et de la cantine avec les stagiaires en formation.

Tâches quotidiennes :

- Former les personnes s'inscrivant dans un processus d'insertion aux techniques culinaires et aux savoir être propres à un commis de salle et à un commis de cuisine;
 - o Préparer la salle
 - o Assurer l'accueil des clients
 - o Gérer les commandes
 - o Réaliser des lunchs avec l'équipe en place
 - o Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène
 - o Gestion et utilisation de la caisse
 - o Organiser les stocks et les commande de produits
- Organiser une fois par semaine le temps de la cantine de l'école Saint Joseph avec le groupe en insertion.
- Collaborer avec les producteurs et tisser des partenariats permettant d'assurer l'accroche d'un nouveau public
- Remplir les documents nécessaires aux normes AFSCA et assurer le suivi administratif propre à la fonction.
- Être capable de se remettre en question, de se former.
- Participer au réunion d'équipe et assurer le lien avec le projet global de l'ASBL Teignouse

Compétences requises

- **Savoirs (connaissances) :**
 - Savoir cuisiner et s'intéresser à l'alimentation saine et durable
 - Savoir organiser le travail en salle

- **Savoir-faire (mise en pratique des connaissances)**

- Savoir former un groupe et l'accompagner vers ses objectifs ;
- Prendre contact avec les différents partenaires ;
- Savoir faire preuve de diplomatie ;
- Présence active lors des réunions d'équipe et tout autre évènement du service et de la Teignouse asbl;
- Contribuer à la réalisation de toute tâche qui participe au bon fonctionnement du service

- **Savoir-être (comportement, qualités requises) :**

- Capacité d'initiative, pro activité, disponibilité, fiabilité et flexibilité ;
- Respect des engagements ;
- Capacité d'intégrité, comportements en adéquation avec la philosophie des projets et de l'asbl ;
- Respect de la confidentialité, respect du secret professionnel et du secret professionnel partagé ;
- Capacité d'adaptation et d'organisation ;
- Capacité d'autonomie et de travail en équipe ;
- Capacité d'écoute ;
- Aptitude à travailler dans un processus de concertation et de participation ;
- Aptitude à la politesse ;
- Disposé à se former ;
- Bonne résistance au stress ;
- Gestion des priorités ;
- Ouverture d'esprit ;
- Bonne résistance à l'échec ;
- Capacité au non jugement ;
- Attitude positive ;
- Assertivité ;
- Neutralité et indépendance.

- Qualifications :

- Une expérience de 5 ans minimum dans la restauration ou en cuisine de collectivité est exigée
- Maîtrise de la langue française écrite et orale bonne ;
- Permis B + voiture

Type de contrat

1 CDD Temps pleins de 38h jusqu'au 31 décembre 2025. Possibilité de prolongation par la suite.

Horaire de jour. Travail le we : 1we sur 2.

Envoyer sa candidature par mail à l'intention de Patricia Lepièce sur jobs@lateignouse.be

Pour le 7 aout 2023 61 Avenue François Cornesse 4920 Aywaille.

Info : www.lateignouse.be

