

## OFFRE D'EMPLOI

### Chef Production – Service Traiteur

#### PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Acteur de l'économie sociale localisé en plein cœur de Montréal, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, permettre l'inclusion et accroître la sécurité alimentaire de personnes éloignées du marché du travail ou en situation d'exclusion ou d'isolement. L'organisme comporte deux volets complémentaires : un volet entreprise d'insertion qui forme des travailleurs au métier d'aide-cuisinier et un volet communautaire matérialisé par la salle à manger où des menus sains et variés sont proposés à bas coûts.

#### FONCTION GÉNÉRALE

Sous la supervision du Directeur de la production, le/la chef de production traiteur a pour principal mandat d'assurer le bon fonctionnement du service traiteur en coordonnant la production des travailleurs en formation. Il assure cette coordination en collaboration avec le chef formateur du service traiteur.

#### TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Le chef production du service traiteur aura pour principales missions de :

- Coordonner de façon quotidienne et continue la production du service traiteur et le suivi des travailleurs en formation : répartir la charge de travail, expliquer clairement les étapes à suivre, faire un suivi de la production ;
- Participer aux rencontres d'équipe pour les sujets liés à la production ;
- Assurer la logistique de la production du service traiteur : réceptionner les commandes de prestations ; prendre les inventaires, préparer les réquisitions pour l'achat des denrées alimentaires, passer les commandes auprès des fournisseurs, veiller à la bonne réception et à l'entreposage des denrées alimentaires, superviser la préparation et la conformité des repas par rapport aux commandes, assurer la salubrité et la conservation des aliments ;
- Élaborer et standardiser les recettes et les menus : participer activement à la production des repas
- S'assurer du bon goût et des équilibres alimentaires des préparations culinaires ;
- S'assurer de la conformité des commandes remises au livreur ;
- Assurer le respect des normes d'hygiène, de santé et sécurité au travail pour le service traiteur ;

#### EXIGENCES

- Grand intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Diplôme en cuisine et/ou en gestion de cuisine dans un établissement reconnu
- Personne dynamique, polie, courtoise et pédagogue
- Présentation soignée
- 5 ans d'expérience de travail en gestion de cuisine : un atout
- Connaissance des entreprises d'insertion et du milieu communautaire : un atout
- Langue parlée et écrite : Français

#### CONDITIONS DE TRAVAIL

- 20\$ de l'heure
- Poste à pourvoir : mi-fin septembre
- Contrat à durée déterminée jusque fin janvier 2021, possibilité de prolongation en poste permanent à l'issue du contrat
- Nombreux avantages (congés payés, congés maladie, assurances collectives, REER)
- Jours de travail : Lundi au vendredi et une fin de semaine sur trois au maximum
- Heures de travail : 7h-14h30 (cependant il peut arriver fréquemment de commencer plus tôt ou de finir plus tard selon les commandes du service traiteur)
- 37.5 heures par semaine (possibilité d'heures supplémentaires)

#### COMMENT POSTULER

Si ce poste vous intéresse et que vous répondez aux exigences, veuillez s'il vous plaît communiquer (en envoyant un CV et une lettre de présentation ) avec Clara Noetinger, Chargée de mission, au 514 527-5997 #2312 ou par courriel à: [clara.noetinger@restoplateau.com](mailto:clara.noetinger@restoplateau.com)

**Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées. Merci de votre compréhension.**