

FORMATEUR SERVICE AUX TABLES

RÔLE ET RESPONSABILITÉS

Sous la responsabilité hiérarchique du chef des opérations lié à l'insertion
Participe activement à la formation des employés en formation en relation avec le plan de formation établi. Planifie et dirige les activités reliées au service du restaurant Le Festigout. Conseille le chef des opérations liés à l'insertion pour la gestion du restaurant.

TÂCHES

- Forme, encadre et structure les employés en formation dans leur parcours comme aide-cuisinier, tant au niveau théorique que technique conformément aux descriptions de tâches et plan de formation technique
- Élabore, développe et met à jour les contenus de formation en tenant compte des nouvelles normes du marché du travail en collaboration avec le chef formateur exécutif
- Maintient l'équilibre entre la formation et la production
- Respecte les plans de formation, les ateliers de formation et les acquis de parcours
- Évalue à différentes étapes du parcours les acquis des employés en formation
- Fait respecter le manuel des employés et le code d'éthique
- Fait un suivi constant auprès de l'agent psychosocial de tous les changements de comportement et d'attitude positifs ou négatifs et de toute évolution des employés en formation
- Encadre les employés en formation dans l'application de la formation, apporte les ajustements nécessaires et en fait les suivis en gestion de cas
- Participe activement au comité de gestion de cas des employés en formation dans le respect de la confidentialité
- Applique les éléments pertinents des 7 critères dans ses activités
- Respecte les orientations, priorités et objectifs annuels de son service
- Met en pratique les normes de santé et de sécurité au travail et d'hygiène et de salubrité en tout temps, SIMDUT
- Planifie et organise les journées de travail
- Assume la responsabilité du service aux tables et de l'assurance-qualité du service selon les critères de qualité
- Fait les achats pour le restaurant, au meilleur coût possible et selon les inventaires
- Développe un réseau de partenariat pour optimiser les ententes avec les fournisseurs
- Collabore avec le directeur de la formation et des opérations dans les projets de développement et le maintien de tous les services actuels
- S'implique dans l'atteinte de la réduction des déchets (réduction de l'empreinte écologique)
- Réalise ses activités en concertation avec le chef formateur exécutif et le cuisinier formateur-mesure alimentaire
- Participe aux réunions de l'équipe
- Apporte son soutien aux divers services de La Corbeille
- Apporte son soutien au service traiteur
- Participe aux activités bénéfiques de La Corbeille
- Effectuer toute autre tâche connexe demandée par son supérieur

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS

- Fait preuve d'un sens de l'organisation, du service à la clientèle et des responsabilités
- Exécute son travail de façon méthodique et organisée, capable d'autonomie, d'ouverture, de compassion et aptitude en communication
- Favorise des relations et rapports harmonieux entre les employés en formation, les employés permanents et la direction. Soutient une approche ouverte par une écoute active et, le cas échéant, résout les situations conflictuelles ou les différends
- Favorise le travail d'équipe
- Développe le sentiment d'appartenance
- Soutient un climat de travail juste et équitable
- Respecte l'autorité et la ligne hiérarchique autant dans le réseau interne et externe des communications que dans l'exécution de ses tâches

EXIGENCES

- Détenir un diplôme de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ou l'équivalent en gestion de restaurant ou service aux tables
- Minimum de trois (3) ans d'expérience dans un poste de gestionnaire de restaurant
- Capacité à former et à enseigner les techniques de service aux tables
- Détenir un permis de conduire valide

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Poste permanent.
- Conditions de travail avantageuses :
 - Régime d'assurance collective,
 - Régime de retraite, vacances :
 - 3 semaines de vacances après un an plus
 - 2 semaines de congé pendant la période des fêtes.

Veillez faire parvenir votre CV ainsi qu'une lettre de motivation, par courriel à l'adresse suivante : llarrivee@projetsol.ca