

Assistant.e de formation

Vous souhaitez donner un nouveau sens à votre vie professionnelle ? Rejoignez-nous et poursuivons ensemble l'aventure Cuisine Mode d'Emploi(s)®.

Créé en 2012 à l'initiative du Chef Thierry Marx, le projet avait pour ambition de proposer des parcours de formation et d'insertion professionnelle gratuits et de courte durée à toute personne éloignée de l'emploi et passionnée par les métiers de la restauration.

Dix ans plus tard, 4000 stagiaires ont été intégrés et 90% de ceux qui ont finalisé le parcours ont trouvé un débouché positif dans un secteur en recherche permanente de nouveaux talents.

Aujourd'hui, Cuisine Mode d'Emploi(s)®, ce sont 10 écoles et deux restaurants de professionnalisation dans 5 régions de France ainsi que des formations itinérantes sur l'ensemble du territoire. Ce sont 4 filières de formation proposées : la cuisine, le service et la relation clientèle, la boulangerie, la pâtisserie ...

De nouvelles évolutions et développements sont en cours et devenir collaborateur de Cuisine Mode d'Emploi(s)®, c'est participer à un dispositif inclusif et innovant.

Pour l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)® de Paris, nous sommes à la recherche d'un.e assistant.e de formation.

Vous serez en étroite collaboration avec le/la Directeur de l'école et les différentes directions du siège de Cuisine Mode d'Emploi(s)®, en facilitant leur quotidien et en prenant en charge une partie des tâches administratives, une partie opérationnelle et une partie managériale en s'impliquant dans la coordination du restaurant d'application, aux événements internes ou externes, ...

Missions :

- Gestion administrative des actions de formation
- Accueil téléphonique et renseignement des candidats sur l'offre de formation
- Suivi administratif de la formation
- Relation avec les OPCO, les prescripteurs Pôle emploi, Missions locales, PLIE SPIP...
- Relations administratives avec les différents financeurs (protocoles, conventions)
- Saisie informatique des ouvertures de formations
- Suivi et coordination du processus d'accueil des stagiaires
- Suivi du processus de certification des Diplômes
- Relation avec les commissions de certification
- Recueil, traitement et archivage des feuilles de présence des stagiaires et éléments nécessaires à la facturation des OPCO
- Facturation et suivi des règlements financeurs et clients (frais de formation, vente..)
- Gestion commerciale et logistique des événements
- Gestion du point de vente en collaboration avec les stagiaires et le formateur
- Développement des partenariats
- Responsabilité de l'équipe du site en l'absence de la hiérarchie
-

Connaissances requises et savoir-faire :

- Motivation pour l'univers de la formation professionnelle, de l'économie sociale et solidaire et de la restauration
- Une expérience dans la restauration et/ou les métiers de bouche ainsi que la connaissance des mécanismes liés au secteur de la formation et/ou de l'Economie Sociale et Solidaire seraient un plus
- Sens de l'organisation et capacité à mener plusieurs projets de front
- Aisance relationnelle et communication
- Qualités relationnelles et rédactionnelles
- Sens de la confidentialité
- Autonome et responsable en l'absence du responsable de site
- Esprit d'équipe
- Maîtrise des différents logiciels de bureautique (Excel, Word...), des outils collaboratifs (Office 365) et de logiciels spécifiques (Sage, Kairos, Ceres, ...)

Pourquoi ne pas nous rejoindre ?

Le poste proposé est à pouvoir dès que possible :

- CDI à temps plein
- Lieu : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris
- L'accord d'annualisation du temps de travail (1607 heures annuelles) en vigueur dans l'entreprise permet, en adaptant le temps de travail aux besoins de l'activité, une prise de congés selon le calendrier suivant :
 - une semaine en février,
 - une semaine en avril,
 - une à deux semaines en fin et début d'année
 - quatre semaines en été.

L'ensemble des dates des congés coïncide avec les calendriers scolaires afin de faciliter la vie personnelle de nos collaborateurs.

- Les repas des collaborateurs, comme ceux des stagiaires sont proposés à titre gratuit durant le temps de travail.
- Participation aux frais de transports en commun.
- Convention collective des organismes de formation
- Rémunération brute : à partir de 28 200 € bruts annuels (selon expérience).
- Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

Pour adresser votre candidature, rien de plus simple : Vous adressez un mail à rh@cme-formations.com accompagné de votre CV et nous vous recontactons très rapidement pour un entretien.

Pour en savoir davantage sur Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] :
<https://www.cuisinempleis.com>