

## FORMATEUR SERVICE EN RESTAURATION ET RELATION CLIENTS – OPTION SOMMELLERIE (H/F)

**Contrat : CDI**  
**Poste à pourvoir dès que possible.**  
**Temps de travail : temps complet**  
**Salaire : selon expérience**  
**Lieu : 4J chemin de Palente 25000 Besançon**

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.

Onze ans plus tard, 4000 stagiaires ont été intégrés et près de 85% 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 9 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 d'un dispositif inclusif et innovant.

**Pour l'école Cuisine Mode d'Emploi(s)® de Besançon, nous sommes à la recherche d'un formateur service en restauration et relations clients – option sommellerie - dès que possible.**

## FICHE DE POSTE

### Missions :

Le/la formateur.rice service évolue sous la hiérarchie de la responsable de site et en son absence sous celle de la Direction générale. Il/elle assure la coordination entre les stagiaires et la responsable de site, le respect et l'application du règlement intérieur, le contenu et le bon déroulement des formations conformément au référentiel métier.

### Activités :

- Assurer la transmission des savoir-faire au sein des stagiaires.
- Coordonner l'organisation, la mise en place de la salle de restaurant, la répartition des tâches en salle pendant un service (communication entre le client, la salle et la cuisine), la prise de commande, le service des plats et des boissons.
- Superviser le bon fonctionnement des équipements, des méthodes et des techniques de travail.
- Favoriser et maintenir une cohésion au sein de l'équipe des stagiaires.
- Préparer l'examen de fin de formation.
- Assurer le suivi des stages en entreprise (visites et appels aux tuteurs).
- Veiller au respect des fiches techniques (qualité, ingrédients, quantité, coût).
- Déterminer les approvisionnements qui lui sont nécessaires pour le bon fonctionnement de la formation dont il est responsable et passer les commandes. Être garant du respect des budgets.
- Minimiser les pertes de marchandises, maintenir les stocks minimums - respecter l'utilisation légale des restes.
- Contrôler la livraison des denrées périssables et surveiller la qualité des produits.
- Participer aux prestations et événements organisés dans le cadre de la formation au sein de l'école ou en extérieur.
- Travailler sur des projets spécifiques ponctuels à la demande : élaboration de cocktails, reportages, démonstration de service en salle etc.
- Posséder les habilitations requises (HACCP), veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité et démarches préventives pour éviter les accidents.
- Veiller au respect des règles de non-discrimination.
- Mise en place et respect des plannings de nettoyage, inspections journalières et hebdomadaires.

### Connaissances requises et savoir-faire :

- Expérience significative dans un département de restauration de bonne qualité.
- Passionné par le métier et doté d'un très bon sens pédagogique.
- Niveau de qualification : CAP.
- Expérience confirmée dans le service en restauration et relations clients.
- Connaissances de la sommellerie.
- Bon formateur en qualité de "chef d'équipe" (une formation de formateur serait un "plus").
- Avoir des bases en cuisine serait un "plus".
- Connaissances des règles d'hygiène (formation HACCP).
- Goût évident pour la transmission du savoir et de l'enseignement.
- Excellent relationnel.
- Patient et pédagogue.
- Sens de l'organisation, réactivité et rigueur.
- Force de propositions et partage des bonnes pratiques.
- Maîtrise des différents logiciels de bureautique (Office 365, Excel, Word...).

Pour adresser votre candidature, rien de plus simple :

Vous adressez un mail à [rh@cme-formations.com](mailto: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)<sup>®</sup> : [www.cuisinemodemplois.com](http://www.cuisinemodemplois.com)**