

CHEF.FE FORMATEUR(RICE) DE CUISINE (H/F)

2 postes à pouvoir – école de Paris et école de Toulouse

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, 4500 stagiaires ont été intégrés et 87% 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 5 filières de formation proposées : la cuisine, le service et la relation clientèle, la boulangerie, employé polyvalent de restauration et une formation PREPA-CME.

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 les écoles Cuisine Mode d'Emploi(s)® de Paris et Toulouse, nous sommes à la recherche de 2 Chefs de cuisine formateurs pour intégrer nos équipes.

Fiche de poste

Vous conduisez en autonomie la formation et évoluez sous la hiérarchie d'un responsable de site et en cas d'absence de celui/celle-ci de la Direction Générale. Vous est garant.e de la transmission de votre passion du métier au travers des valeurs de Cuisine Mode d'Emploi(s)®.

Principales missions :

Formation

- Vous assurez la transmission des savoirs, savoir-faire et des postures professionnelles selon une pédagogie basée sur la pratique et la mise en situation professionnelle permettant aux stagiaires l'acquisition et la maîtrise des connaissances techniques et les règles d'hygiène et de sécurité, des gestes professionnels et des recettes du patrimoine culinaire conformément au référentiel défini par les certifications Titre Professionnel et/ou Titre à finalité professionnelle.

- Vous participez à la mise en stage en entreprise des stagiaires et en assurez le suivi en lien avec le tuteur.
- Vous encadrez et évaluez les stagiaires pendant la période de formation en centre et les préparez à l'examen final.

Organisation et gestion

- Vous coordonnez et participez à la production du restaurant d'application et manifestations événementielles de l'école.
- Vous êtes amené.e à préparer, gérer et suivre les commandes nécessaires aux actions de formation et de production et à gérer les stocks et inventaires.
- Vous participez activement aux opérations de promotion et médiatisation des activités de Cuisine Mode d'Emploi(s)® en lien avec le responsable de l'école, la Direction de la communication et plus largement l'ensemble des fonctions-support.

Connaissances requises et savoir-faire :

Vous justifiez d'une expérience significative dans la restauration de bonne qualité, vous êtes passionné.e par le métier et doté.e d'un très bon sens pédagogique et relationnel. Vous avez envie de transmettre votre passion et de contribuer par votre expérience et votre enthousiasme au développement de Cuisine Mode d'Emploi(s)®.

- Niveau de qualification : CAP.
- Bon formateur en qualité de "chef d'équipe" (une formation de formateur serait un « plus »).
- Connaissances des techniques culinaires.
- Connaissances des règles d'hygiène (formation HACCP).
- Goût évident pour la transmission du savoir et de l'enseignement.
- Excellent relationnel.
- Patient et pédagogue.
- Force de propositions et partage des bonnes pratiques.
- Réactif, organisé et rigoureux.

Pourquoi ne pas nous rejoindre ?

Les postes proposés sont à pourvoir dès que possible :

- **CDI** à temps plein
- 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 35 000 € 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)[®] :
www.cuisinemodeemplois.com