



Formateur-trice en cuisine de collectivité (3 jours/semaine)

L'asbl AVANTI, Centre d'Insertion SocioProfessionnelle (CISP), développe des actions de formations professionnelles de base, d'initiatives sociales et culturelles en faveur de personnes majeures (dont des détenus et ex-détenus) en situation de grande précarité et/ou en rupture sociale, sans ou avec peu de formation et/ou d'expérience professionnelles,

recherche un-e formateur-trice en cuisine de collectivité

En accord avec l'objet social, la philosophie, les valeurs et le projet pédagogique de l'asbl AVANTI, en collaboration étroite avec la coordination générale, avec l'accord de l'Organe d'Administration et en collaboration avec l'équipe sociopédagogique

Missions

- Vous transmettez à un petit groupe d'adultes des savoirs, savoir-faire et savoir-être spécifiques au métier de « commis de cuisine de collectivité » en vous basant sur le référentiel « commis de cuisine » ;
- Vous êtes chargé de :
 - Dispenser la formation théorique et pratique :
 - De « commis de cuisine de collectivité » ;
 - De transformation et conservation des aliments ;
 - Gérer les stocks et les commandes ;
 - Gérer les plannings de production ;
 - Gérer les productions culinaires ;
 - Gérer le travail d'équipe en veillant à une bonne répartition des tâches ;
 - Assurer l'entretien du matériel et des locaux ;
 - Effectuer l'analyse des coûts des repas, sandwiches, ...
 - Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène.
- Vous participez à la conception d'outils pédagogiques ;
- Vous participez à l'évaluation formative du stagiaire et à son orientation professionnelle pendant et après la formation ;
- Vous développez des synergies communes avec les autres ateliers de formation d'AVANTI (métal et bois) et plus particulièrement avec l'atelier maraîchage afin notamment de préparer les plans de culture ;
- Vous travaillez en concertation avec le service social ;

- Vous participez aux réunions d'équipe hebdomadaires, à la vie collective (repas de midi partagés, ...) et quotidienne de l'asbl ;
- Vous participez aux activités ponctuelles de l'asvl qui se déroulent en-dehors des horaires de travail (3 à 4 fois/an max) ;

Profil

- Vous incarnez auprès des stagiaires et au quotidien la philosophie et les valeurs d'AVANTI ;
- Vous représentez une identité professionnelle permettant l'exemplarité pour les stagiaires ;
- Vous maîtrisez les différentes techniques liées au métier ;
- Vous êtes ouvert aux problématiques de publics en situation de grande précarité ou en difficultés de vie ;
- Vous maîtrisez les connaissances théoriques et pratiques du secteur HORECA ;
- Vous pouvez mettre en œuvre une pédagogie différenciée (formation individualisée et/ou en petit groupe) et à transmettre des savoirs ;
- Vous pouvez gérer une équipe et les éventuels conflits ;
- Vous pouvez travailler en équipe ;
- Vous êtes autonome, responsable, patient et organisé ;
- Vous avez une faculté d'adaptation et de résistance au stress ;
- Déontologie et secret professionnels.

Conditions

- CP 329.02
- Echelon : 4.1.
- Qualification minimale : ESNU OU CESS + 3 ans d'expérience utile OU CESDD + 6 ans d'expérience utile
- Permis de conduire B
- Temps de travail : 3/5ème ETP (lundi, mardi et mercredi de 08H30 à 16H30)
- Chèques Repas (valeur faciale : 7€)

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et votre CV pour le **18 avril 2025** au plus tard, par mail à :

Sébastien FOSSEUR, Président

AVANTI asbl

Rue de l'Abattoir 12 – 6030 Marchienne-au-Pont

Email : rh@avanti-asbl.be