



L'Entreprise de Formation par le Travail, **Ateliers de Pontaury** à Mettet, engage pour une entrée immédiate

**Un formateur/Une formatrice en cuisine,  
CDD en vue d'un CDI**

**Fonction**

- Former des stagiaires aux techniques culinaires et au savoir être propre au secteur Horeca :
  - Encadrer les stagiaires dans leur projet d'insertion sociale et professionnelle
  - Animer, orienter et diriger les stagiaires au regard des tâches techniques à effectuer
  - Transmettre, former et évaluer les apprentissages techniques
  - Organiser et baliser le travail des équipes de stagiaires
- Responsable de la cuisine et du bon déroulement du service en cuisine
  - Organiser l'approvisionnement des infrastructures Horeca
  - Pouvoir gérer les plannings de production et les commandes
  - Gérer le travail d'équipe en veillant à une bonne répartition des tâches
  - Réaliser des productions culinaires
  - Proposer vos propres recettes et spécialités
  - Contribuer à l'analyse des coûts des recettes
  - Respecter et faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène
- Faire appliquer les décisions de la hiérarchie

<b>Connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très bonne connaissance des métiers de l’HORECA.</li> <li>• La connaissance du secteur de l’insertion socio-professionnelle est un plus</li> </ul>
<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Représenter et incarner une identité professionnelle permettant l’exemplarité pour les stagiaires</li> <li>• Incarner auprès des stagiaires les valeurs des "Ateliers de Pontaury" par son comportement verbal et non verbal</li> <li>• Veiller à la bonne communication interne et à la circulation rigoureuse des informations</li> <li>• Maitriser les différentes techniques liées au métier et être attentif aux évolutions de celui-ci</li> <li>• Être vigilant à l’atteinte des objectifs visés</li> <li>• Être capable de se remettre en question et de se former</li> <li>• Savoir gérer une équipe et les éventuels conflits</li> <li>• Savoir travailler sous l’autorité d’un coordinateur</li> <li>• Savoir travailler en équipe</li> <li>• Accepter la polyvalence dans la fonction</li> </ul>
<b>Offre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horaire de travail en semaine de 8h à 16h + des prestations occasionnelles en soirée et les week-ends</li> <li>• Temps plein</li> <li>• CDD en vue d’un CDI</li> <li>• Lieu de travail pour nos restaurants didactiques situés à Mettet, à Walcourt et à Fosses-la-Ville</li> </ul>
<b>Autres</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer d’un permis de conduire et posséder un véhicule est indispensable</li> <li>• Etre en possession des titres pédagogiques ou être disposé(e) à les obtenir est un atout</li> </ul>

**Envoyez votre CV et lettre de motivation  
pour le 30 juin 2022 au plus tard à :**

**Hamid Guelmani, rue de Pontaury 4 à 5640 Mettet  
[hamid.guelmani@pontaury.be](mailto:hamid.guelmani@pontaury.be)**

**Pour toutes informations sur l’offre : 0474/702179**