



Dans le cadre de ses activités en HORECA,  
Le Centre d'Insertion Socio Professionnelle, *les Ateliers de Pontaury*,  
engage en CDI :

**Un.e Coordinateur.trice pour les sections  
HORECA et préparateur en boucherie**

<b><i>Fonction</i></b>	<p><b>Coordonne les activités des différents secteurs (3 restaurants didactiques, 1 cuisine centrale de collectivité, 1 atelier de boucherie) au niveau production, formation et insertion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A sous sa responsabilité une dizaine de formateurs des différentes sections, les équipes de stagiaires ainsi que les assistants à la production</li> <li>• En collaboration avec les formateurs de chaque section, organise et balise le travail des équipes, établit les menus, rédige les devis, élabore les facturations, contrôle les caisses, gère les plannings de production et les commandes, ...</li> <li>• Représente et incarne une identité professionnelle permettant l'exemplarité pour les formateurs et les stagiaires</li> <li>• Dépend directement de la directrice de l'ASBL</li> <li>• Est membre du Comité de Direction et participe aux prises de décisions</li> <li>• Veille à la bonne communication interne et à la circulation rigoureuse des informations</li> </ul>
<b><i>Connaissances</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très bonne connaissance des métiers de l'HORECA et plus généralement des métiers de bouche.</li> <li>• Connaissances d'outils de transmission pédagogique</li> <li>• Connaissance du secteur de l'insertion socio-professionnelle est un plus</li> </ul>

<b>Compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitrise les différentes techniques liées aux métiers et est attentif aux évolutions de celles-ci</li> <li>• Est vigilant à l'atteinte des objectifs visés au niveau pédagogique, formatif et financier</li> <li>• Communique facilement</li> <li>• Prêt à se remettre en question et à se former</li> <li>• Applique les procédures administratives du dispositif</li> <li>• Sait gérer une équipe et les éventuels conflits</li> <li>• Sait travailler en équipe et fait preuve de leadership</li> <li>• Accepte la polyvalence liée à sa fonction</li> </ul>
<b>Offre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat d'employé à durée indéterminée</li> <li>• Temps plein</li> <li>• Horaire de travail en semaine de 8h à 16h avec des prestations en soirée et les week-ends</li> <li>• Lieu de travail 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>• Être en possession des titres pédagogiques ou être disposé(e) à les obtenir est un atout</li> <li>• Disposer de la certification HACCP ou être disposé à l'obtenir</li> </ul>

**Envoyez votre CV et lettre de motivation  
pour le 16 juillet 2023 au plus tard à :**

**Nancy Michaux, Directrice**  
Rue de Pontauray 4 à 5640 Mettet  
[direction@pontaury.be](mailto:direction@pontaury.be)

**Pour toutes informations sur l'offre : 0492/732101**