

FORMATEUR EN CUISINE (F/H)

DESCRIPTIF DU POSTE ET DES MISSIONS

Votre principale mission consiste à former des publics jeunes en apprentissage afin de les mener à la réussite aux examens et de favoriser leur insertion professionnelle. Vous avez un rôle éducatif durant leur parcours de formation qui peut s'étendre du CAP jusqu'au BTS, vous serez un véritable « acteur » de la formation.

À cet effet, vous devrez notamment :

- Concevoir des supports et des évaluations en adéquation avec les référentiels existants,
- Préparer, organiser et animer des séquences pédagogiques pour les apprentis dont vous avez la charge,
- Adapter en permanence votre pédagogie à l'alternance et visiter les apprentis en entreprise,
- Faire respecter la discipline,
- Préparer les apprentis/apprenants aux épreuves d'examens et à la constitution de leurs dossiers professionnels,
- Assurer le rôle de Formateur Référent de Section, la réalisation des bilans semestriels de formation et le suivi pédagogique en entreprise,
- Veiller à l'état des salles de cours ainsi qu'aux équipements mis à votre disposition,
- Participer aux réunions afférentes à votre fonction telles que les bilans pédagogiques,
- Participer à la promotion de l'établissement (activité ponctuelle le samedi).

PROFIL ET PRÉREQUIS

Titulaire d'un BTS Management Hôtellerie Restauration option cuisine ou équivalent, vous justifiez d'une expérience réussie de 3 ans minimum dans la pratique professionnelle, notamment en cuisine traditionnelle ou gastronomique et en cuisine de collectivité. Passionné(e), vous avez également déjà animé des séquences de formation ou bien vous avez une appétence pour transmettre votre savoir. Pédagogue, homme ou femme ayant le sens des responsabilités, vous avez le goût du travail bien fait dans un souci permanent d'offrir une qualité de service. Doté(e) d'un excellent relationnel et de qualités pédagogiques, vous travaillez aussi bien en autonomie qu'en équipe. Dynamique, vous êtes capable de vous adapter à tous les publics et faites preuve d'autorité naturelle. Vous possédez de réelles capacités de gestion d'un groupe et de régulation des conflits.

Vous êtes reconnu(e) dans votre domaine d'activité, vous avez un sens créatif et artistique développé. Respectueux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, vous êtes attentif(ve) à leur prise en compte dans vos progressions pédagogiques. Vous maîtrisez les différents outils culinaires, modes de cuisson et techniques culinaires tout en ayant une appréciation gustative. Rigoureux(se) et organisé(e), vous avez des qualités rédactionnelles pour créer des fiches techniques de cuisine et une facilité pour utiliser l'outil informatique. La maîtrise du progiciel YPAREO, l'obtention d'une habilitation électrique H0B0 et d'un brevet de sauveteur secouriste du travail sont des atouts. Vous êtes titulaire du permis de conduire en cours de validité et vous êtes véhiculé(e).

TYPE DE CONTRAT

- ✓ CDI à temps plein
- ✓ Rémunération de 2 300 à 2 500 € bruts sur 13 mois selon expérience et profil
- ✓ Localisation : Evry Courcouronnes
- ✓ Date de début : 22 août 2022