

Maître Professionnel.le

Contrat : **CDD usage**

Lieu : **ROUEN - PETIT QUEVILLY**

Rémunération : **2 135 à 2 524 €**

A propos

Education et Formation est une association pilote dans le cadre du développement de la formation de base, de la lutte contre l'illettrisme et l'exclusion depuis 1972. Structure régionale expérimentée et innovante dans la formation professionnelle et l'insertion des publics de niveau 1 à 3, l'association est engagée dans le développement local, économique, social et culturel.

Conformément aux principes fondamentaux définis par la Fédération Nationale des Écoles de Production, les élèves du P'tit Plat suivent un cursus de 2 ans à temps complet afin d'obtenir leur CAP. DES DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT CAP Production et Service en Restaurations CAP Cuisine une Mention Complémentaire employé traiteur en 1 an est également proposée.

L'École et l'entreprise sont ici réconciliées. Les jeunes, accompagnés de leur enseignant « Maître-Professionnel », répondent à de vraies commandes passées par des clients, particuliers ou professionnels. Cet ancrage dans la vie économique et le rapport au client impliquent un haut niveau d'exigence et une responsabilisation des élèves, qui leur apportent maturité et confiance en soi. Ils développent ainsi des savoir-faire et des savoir-être essentiels. A l'issue de leur formation, 50% d'entre eux choisissent de poursuivre leurs études, quand les autres font le choix d'entrer dans la vie professionnelle avec un taux d'embauche avoisinant les 100%.

Description

L'association Education et Formation recrute en **CDD usage**, pour une durée de **3.7 mois**, un.e **Maître Professionnel.le** Service / cuisine / restauration exerçant ses missions principalement sur le site de **PETIT QUEVILLY** dans le cadre d'un contrat **temps complet** à raison de **35 heures hebdomadaires annualisées**

Contrat : CDD à partir du 14/04/2025 jusqu'au 01/08/2025 renouvelable - CDI possible

Salaire du coefficient 212 au coefficient 250 soit de 2 135 € à 2 524 € brut mensuel pour un temps plein selon expérience et selon CCN des Organismes de formation

En collaboration avec l'équipe pédagogique (dont 3 maîtres professionnels) et un aide de cuisine et sous l'autorité de la Directrice de l'École et du responsable de la production vous encadrez les élèves en leur apprenant les gestes et attitudes professionnelles. Vous participez à l'organisation et au fonctionnement du restaurant pédagogique et du service traiteur.

Mission(s)

Gestion des stockages, production, menus, respect normes HACCP, réalisation des ventes, encaissement, présentation de la carte, conseils au client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour, prise de commandes, dressage des tables, réalisation de la mise en place de l'office, encaissement du montant d'une vente, nettoyage et de réception, des

clients débarrassage des tables, réalisation d'un service en salle, traitement d'une commande, saisie d'une commande sur informatique, organisation de la production ...

Conception de supports pédagogiques de niveau préformation, pré qualification, qualification etc.

Vous assurez les cours théoriques de technologie.

Profil

5 ans d'expérience minimum en tant que serveur et aide de cuisine en restauration traditionnelle et/ou collective

Offre d'emploi



Expérience d'encadrement d'une équipe en restauration souhaitée

Expérience de formateur(trice) en enseignement professionnel souhaité CAP/BEP Service et Cuisine / restaurant minimum

Qualification BAC pro hôtellerie restauration souhaité

Connaissances restauration traditionnelle et collective appréciées Traiteur Pratique des outils bureautiques

Permis B

Postuler

Vous pouvez postuler via ce lien : <https://recru.educationetformation.fr/annonce.php?id=372>