

Maître professionnel.le

Contrat : **CDD usage**

Lieu : **ROUEN - PETIT QUEVILLY**

Rémunération : **De 2 135,14 € à 2 524,96 € €**

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 reconnu par l'état : CAP Production et Service en Restaurations ou CAP Cuisine.

L'École et l'entreprise sont ici réconciliées. Les jeunes, accompagnés de leurs enseignants « Maîtres Professionnels », répondent à de vrais 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 eux. 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 **6 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 01/09/2025 jusqu'au 28/02/2025 renouvelable - CDI possible

Rémunération : 2 135,14 € - 2 524,96 € (Brut mensuel) Du coefficient 212 palier 10 au coefficient 250 palier 16 selon convention collective des Organismes de Formation

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, réception des clients, nettoyage et

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

Expérience d'encadrement d'une équipe en restauration souhaitée

Expérience de formateur(trice) en enseignement professionnel souhaité

BTS Obligatoire hôtellerie Restauration / Service / Cuisine

Offre d'emploi



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=656>