

LA FDME RECRUTE

Important Centre de formation en Ile de France ayant son siège social en Essonne, la Faculté des Métiers de l'Essonne, en phase de développement dans un environnement en pleine mutation avec notamment l'intégration du digital dans son cœur de métier et une demande croissante de ses clients, recherche :

Un Formateur en Cuisine Restauration (H/F)

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 BP, vous serez un véritable « acteur » de la formation.

A 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,
- Faire respecter la discipline,
- Veiller à l'état des salles de cours ainsi qu'aux équipements mis à votre disposition,
- Participer à certaines réunions telles que les bilans pédagogiques,

PROFIL ET PRÉREQUIS

Titulaire d'un BTS Cuisine ou Management Hôtellerie Restauration, vous justifiez d'une expérience réussie de 3 ans minimum dans la pratique professionnelle. 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.

TYPE DE CONTRAT

Durée : CDD sur l'année de formation du 26/08/2019 au 10/07/2020, 21 heures mensuelles, rémunération horaire selon expérience et profil

Date de début : 26/08/2019

Localisation : FDME Evry

Date limite de transmission des candidatures : 15 jours

POSTULER

Si vous vous reconnaissez dans ce descriptif et que vous êtes intéressé(e) par ce défi, vous êtes prié(e) de nous adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à l'adresse suivante : rh@fdme91.fr