

# OFFRE D'EMPLOI

## FORMATEUR EN RESTAURATION (F/H)

Vous souhaitez être un véritable « acteur » de la formation et vous voulez intégrer une équipe performante, dynamique et ayant pour objectif la réussite de nos apprentis/apprenants, alors postulez à la **FACULTÉ DES MÉTIERS DE L'ESSONNE**, établissement de référence de la formation professionnelle en Île-de-France, en apprentissage et en formation continue.

### DESCRIPTIF DU POSTE ET DES MISSIONS

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 au BTS.

#### Vos missions :

- **Pédagogie :**
  - Concevoir des supports et des évaluations en adéquation avec les référentiels existants,
  - Préparer, organiser et animer des séquences pédagogiques,
  - Adapter en permanence votre pédagogie.
- **Responsabilité :**
  - Préparer les apprentis/apprenants aux épreuves d'examens,
  - Accompagner les apprentis/apprenants à la constitution de leurs dossiers professionnels,
  - Faire respecter la discipline,
  - Veiller à l'état des salles de cours ainsi qu'aux équipements mis à votre disposition.
- **Relationnel :**
  - Visiter les apprentis en entreprise,
  - Participer aux réunions afférentes à votre fonction,
  - Participer à la promotion de l'établissement (activité ponctuelle).

### PROFIL RECHERCHÉ

- **Formation :** BTS Hôtellerie Restauration
- **Expérience :** 3 ans minimum dans la pratique professionnelle
- **Compétences requises :** communication et adaptation avec les différents publics, maîtrise des techniques de découpes, connaissance des fromages, des vins et des boissons, respect de l'organisation et de la gestion de la salle, maîtrise de la gestion de groupes, de l'hétérogénéité des comportements et des niveaux, ainsi que de la régulation des conflits
- **Qualités recherchées :** pédagogue, rigoureux(se), organisé(e), qualités rédactionnelles, relationnelles et pédagogiques, autorité naturelle
- **Observations :** Connaissance en informatique (pack office...)

## TYPE DE CONTRAT

- **Nature du contrat** : CDI
- **Durée de travail** : Temps plein
- **Rémunération** : de 2 200 € à 2 400 € bruts sur 13 mois
- **Date de début** : 25 août 2025
- **Lieu de travail** : Evry-Courcouronnes

## AUTRES INFORMATIONS

- **Qualité** : Organisme de formation certifié Qualiopi
- **Intégration** : accompagnement individualisé de nos nouveaux collaborateurs
- **Outils digitaux** : formation en interne
- **Congés payés** : 11 semaines de congés par année de formation
- **Congés exceptionnels** : vendredi de l'ascension
- **Compte Epargne Temps** : en temps ou en argent (selon conditions)
- **Mutuelle** : prise en charge employeur du régime de base obligatoire de la mutuelle (80%)
- **Restauration** : prise en charge du repas pris au restaurant d'entreprise sur la base de 50% du montant du plateau, avec un plafond de 4€ (Titres restaurant sur les périodes de fermeture du restaurant)
- **Transport** : prise en charge des indemnités kilométriques vélo (Ikvélo) et des frais de transport public (50%) / titres restaurant
- **Logement** : partenariat avec Action logement

À la FDME, nous souhaitons offrir un environnement de respect mutuel, dans lequel tous nos collaborateurs se sentent intégrés, accompagnés et écoutés.

Nous nous engageons à prévenir toute forme de discrimination et à proposer à tous nos candidats des opportunités égales indépendamment de leur genre et expression de genre, handicap, origine, croyance religieuse et orientation sexuelle ou tout autre critère protégé par la loi.

La FDME reconnaît et recrute tous les talents et singularités.

## POSTULER

Envoyez votre CV et lettre de motivation à [recrutements@fdme91.fr](mailto:recrutements@fdme91.fr)

- Date limite de transmission des candidatures : 30/06/2025