

OFFRE D'EMPLOI

FORMATEUR EN CUISINE (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.

DESSCRIPTIF DU POSTE ET DES MISSIONS

Vos 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 BAC PRO.

- **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 en Hôtellerie Restauration.
- **Expérience :** 3 ans dans la pratique professionnelle obligatoire.
- **Compétences requises :** bonne maîtrise de la cuisine traditionnelle ou gastronomique et en cuisine de collectivité, des différents outils culinaires, des modes de cuisson et techniques culinaires tout en ayant une appréciation gustative, sens créatif et artistique, respectueux(se) des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- **Qualités recherchées :** Pédagogue, rigoureux(se), organisé(e), qualités rédactionnelles, relationnelles et pédagogiques, autorité naturelle, bonne connaissance de l'outil informatique.

TYPE DE CONTRAT

- Nature du contrat : CDI
- Durée de travail : Temps plein
- Rémunération : de 2 300 € à 2 500 € bruts sur 13 mois selon expérience et profil
- Date de début : Au plus tôt
- Lieu de travail : Evry Courcouronnes

AUTRES INFORMATIONS

- Qualité : certifié Qualiopi
- Pédagogie : accompagnement individualisé de nos nouveaux collaborateurs
- Outils digitaux : formation en interne
- Parrainage : parcours d'intégration avec un(e) tuteur(rice)
- Congés : 11 semaines de congés par année de formation
- 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€
- Transport : prise en charge des indemnités kilométriques vélo (Ikvélo) et des frais de transport public (50%)
- Logement : partenariat avec Action logement

A 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 rh@fdme91.fr