

APPEL A CANDIDATURE

**La Régie des Quartiers de Chaudfontaine-Vaux recrute un(e)
FORMATEUR(RICE) HoReCa (H, F, X)**

Contrat de remplacement (CDD de 3 mois)

La Régie des Quartiers de Chaudfontaine-Vaux a pour objectif de :

- Redynamiser des quartiers en impliquant les habitants dans l'amélioration de leur quartier
- Être un lieu de proximité ouvert tous
- Développer des projets d'action citoyenne
- Accompagner des demandeurs d'emploi dans leur projet professionnel et/ou personnel
- Proposer un apprentissage tant théorique que pratique des techniques liées au métier de l'HoReCa (commis de cuisine, salle, service traiteur) et du bâtiment/espaces verts (petits travaux de maintenance, réparation, entretien des espaces verts)

Missions du poste : sous la responsabilité de l'Organe d'Administration, de la médiatrice sociale et de la coordinatrice sociale et pédagogique

- Gérer l'encadrement théorique et pratique des stagiaires
- Gérer l'encadrement de l'employée en restauration
- Participer aux autres activités du service

Activités spécifiques du poste

- Concevoir les formats et les contenus des actions de formation et en assurer la mise en œuvre sur le terrain en qualité d'animateur.
- Définir les besoins de formation à titre individuel et collectif
- Analyser et évaluer les acquis et l'appropriation des compétences

Conditions

<i>Diplôme(s)</i>	Secondaire supérieur technique - 3 ^{ème} degré (CESS) Hôtellerie-restauration
<i>Certification(s)</i>	Formation pédagogique est un plus Ouverture aux problèmes des publics en difficulté Capacité d'une pédagogie différenciée
<i>Expérience professionnelle</i>	Une expérience souhaitée de 2 ans, orientation technique, pédagogique, gestion d'équipe

<i>Permis de conduire</i>	B: obligatoire
<i>Type de contrat</i>	Remplacement
<i>Régime de travail</i>	Temps plein
<i>Horaire</i>	38h/semaine
<i>Lieu de travail</i>	Vaux/s Chèvremont

Compétences requises

Compétences spécifiques liées au poste

Connaissances (savoir)

- Les normes HACCP
- Connaissances spécifiques inhérentes aux différents domaines de l'HORECA
- Les évolutions du métier, les mises à jour et les nouveautés des produits
- Techniques d'organisation et de planification.
- Compétences et techniques d'animation.

Aptitudes (savoir-faire)

- Elaborer et mettre en œuvre des formations et des animations
- Analyser et définir les besoins des stagiaires
- Savoir écouter, négocier, arbitrer, rechercher un compromis,
- Gérer les situations conflictuelles.
- Savoir rédiger différents documents liés à la fonction.
- Savoir concevoir, planifier et organiser son travail.
- Innover, faire preuve de créativité et de proposition.
- Participer à la réflexion sur les projets.
- Communiquer aisément avec les différents membres de l'équipe, les stagiaires, les clients
- Coordonner ses interventions avec les différents membres de l'équipe
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain

Attitudes (savoir-être) :

- Efficacité, dynamisme, esprit d'initiative
- Qualités relationnelles, dialogue
- Rigueur, méthode, sens de l'organisation
- Sens de la pédagogie, empathie.
- Devoir de réserve, discrétion, confidentialité
- Sociabilité (écoute, ouverture, aisance relationnelle, disponibilité)

- Esprit d'équipe
- Flexibilité

Les candidatures doivent être envoyées à **Monsieur Didier Grisard de la Rochette**, Président de l'ASBL uniquement par mail à l'adresse rdqchaudfontainevaux@gmail.com pour le 12/05/2023 au plus tard. Les candidats/candidates retenus(es) seront invités(es) à un entretien dans le courant du mois de mai.