Organisme de formation, implanté dans tout le département de l’Ain, le GRETA-CFA Ain accompagne des salariés, des demandeurs d’emploi et des jeunes dans leur projet d’évolution professionnelle.

Dans un contexte de développement de notre activité nous recherchons pour intervenir sur le site de Valserhône :

**FORMATEUR(TRICE) DE CUISINE**

**VOTRE MISSION PRINCIPALE** :

Former des apprentis CAP/BAC PRO et des adultes en reconversion professionnelle

**VOS MISSIONS :**

* Préparer et animer des séquences de formation en plateaux techniques et en salle en tenant compte du référentiel de diplôme
* Adapter sa progression et ses méthodes pédagogiques aux besoins des stagiaires
* Créer et mettre en œuvre des évaluations
* Participer à des réunions pédagogiques
* Effectuer des visites de stagiaires en entreprise
* Organiser les sessions d’examen dans le cadre de Contrôles en Cours de Formation

**TYPE DE CONTRAT**

Contrat en vacation année scolaire (10h/ semaine)

Rémunération : d’après les grilles de l’Education Nationale

Mobilité : possibilité d’intervenir sur le site de Bourg en Bresse en complément du site de Valserhône.

**EXPERIENCE**

* Professionnel expérimenté avec plus de 3 ans d’expérience professionnelle en restauration
* Expérience en formation souhaitée mais non obligatoire
* Diplôme de BTS ou Licence Pro. ou supérieur avec expérience dans le métier

**COMPETENCES**

* Organiser la production culinaire selon les exigences d’hygiène, santé, sécurité et développement durable, Gérer les approvisionnements
* Réaliser la Production culinaire : Maîtrise des techniques culinaires : Préparation et cuisson des entrées, plats, desserts.
* Mettre en valeur sa production et communiquer
* Culture professionnelle : Connaissance des produits, techniques et matériel, technologie professionnelle
* Animation et gestion d’équipe

**QUALITES PROFESSIONNELLES**

* Travail en équipe
* Communication
* Esprit client
* Ponctualité
* Autonomie
* Sens de la transmission de compétences.