

OFFRE D'EMPLOI

Formateur.rice - Cuisinier.ère (H/F/X)

CDI

Temps plein

La cuisine est votre métier et votre passion et vous avez envie de la transmettre à un public adulte ? Vous aimez communiquer vos compétences et transmettre votre savoir-faire ?

Rejoignez Step Métiers et donnez du sens à votre carrière !

Nous recherchons, pour notre filière « *Horeca* », un.e **formateur.trice et assistant.e de production** pour un contrat à durée indéterminée.

Nous vous offrons :

- Un impact concret : contribuer à l'insertion socio-professionnelle et à l'autonomie de demandeurs d'emploi peu scolarisés
- Un environnement humain et collaboratif : bienveillance, solidarité et innovation guident nos pratiques
- Des défis variés et stimulants : pédagogie, accompagnement de publics adultes et management participatif, dans une structure en évolution.

Step Métiers, Centre d'insertion socioprofessionnelle, œuvre pour l'**insertion socioprofessionnelle** des demandeurs d'emploi peu scolarisés via des **formations** adaptées et un **accompagnement psychosocial** personnalisé. Membre de **Step Group** et entreprise d'économie sociale, nous portons des valeurs fortes : démocratie, coopération, autonomie et diversité.

VOS MISSIONS

En tant qu'acteur de production, le formateur Horeca utilise la production comme support pédagogique afin de placer les stagiaires en situation réelle de travail, leur permettant d'acquérir et de développer des compétences techniques, organisationnelles et professionnelles directement transférables vers l'emploi.

Vous intervenez au sein des différentes activités Horeca de Step Métiers (restaurant pédagogique, traiteur, événements et futurs projets), avec une possibilité d'intervention sur différents sites selon les besoins de l'organisation et l'évolution des activités.

VOS RESPONSABILITES

Vous serez amené à :

- Assurer la production dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité.
- Organiser et coordonner les activités de production (planification, répartition des tâches, gestion du rythme) en intégrant les stagiaires
- Encadrer, accompagner et former les stagiaires sur les plans technique et pratique, en fonction de leurs besoins et de leur progression.
- Concevoir et animer des modules de formation et des activités pédagogiques individuelles et collectives.
- Évaluer les compétences, suivre l'évolution des stagiaires et fournir des feedbacks réguliers et

constructifs.

- Développer les compétences professionnelles et transversales des stagiaires, en collaboration avec l'équipe.
- Gérer les approvisionnements, les stocks et les commandes de matières premières.
- Contribuer à la création de nouveaux plats en intégrant les tendances culinaires actuelles et une démarche d'innovation
- Adapter sa communication aux stagiaires ;
- Veiller au bien-être des stagiaires en prenant en compte leurs aspects psychosociaux et leurs conditions de vie quotidienne, et collaborer avec l'équipe pour assurer un accompagnement adapté
- Participer activement à la vie d'équipe (réunions, projets, événements, amélioration continue...) et au développement de projets liés à l'extension des activités ;

VOS COMPÉTENCES

- Avoir la capacité de planifier, exécuter et structurer les tâches ainsi que le processus de production culinaire (chaud et froid) ;
- Mettre en œuvre une méthodologie de formation par l'action ;
- Transmettre des savoirs, des savoir-faire, des savoir-être à un public adulte ;
- Accompagner des personnes en difficulté dans l'élaboration et la réalisation de leur projet d'insertion professionnelle tout en favorisant leur autonomie ;
- Stimuler la motivation ;
- Communiquer et adapter sa communication à différents publics ;
- Être organisé.e, soigneux.se et créatif.ve ;
- Être ouvert aux courants culinaires contemporains (cuisine végétale, durable, circuits courts, fermentation, etc.) ;
- Faire preuve d'empathie, d'écoute active et de patience ;
- Être résistant.e au stress et avoir de bonnes capacités d'adaptation ;
- Savoir travailler en autonomie et en équipe ;
- Savoir utiliser l'outil informatique lié à l'activité.

FORMATION ET EXPERIENCE REQUISES

Une expérience de 2 à 5 ans comme cuisinier est indispensable.

Une expérience dans le secteur de l'insertion socioprofessionnelle et/ou de la formation est un plus.

OFFRE

Contrat à durée indéterminée

Temps plein

Horaire de jour

Entrée en fonction : 18 août 2026

Salaire : CP 329.02 RW, Echelon 3

Chèque-repas

CANDIDATURE

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à envoyer à job@stepmetiers.be dans les plus brefs délais.

CONTACT

Mme Olivia Guyaux

Rue de Steppes 20 – 4000 Liège

04 325 23 53

job@stepmetiers.be

Site web : www.stepmetiers.be