

OFFRE D'EMPLOI

Direction de l'insertion socioprofessionnelle et de la supervision clinique

Contrat permanent

La diversité et l'inclusion sont des valeurs importantes chez Resto Plateau.

Nous encourageons les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones, les personnes en situation de handicap et les personnes LGBTQ+ à soumettre leur candidature

Tu cherches à mettre tes compétences de leadership et d'intervention sociale au service d'une mission qui a du sens ? Ne cherche plus, nous offrons un poste de Directeur.ice de l'insertion socioprofessionnelle et de la supervision clinique !

Nous :

Nous sommes un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie, l'inclusion et de répondre à des besoins essentiels tels que l'insertion sociale et professionnelle et la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Nous avons de multiples volets :

- **INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE** : nous proposons une expérience de travail en cuisine d'une durée de 6 mois, un salaire, une formation à un métier et un accompagnement social aux personnes qui ont besoin d'intégrer ou de réintégrer le marché du travail.
- **COMMUNAUTAIRE** : nous offrons un lieu d'accueil et de partage ainsi qu'un repas nutritif à prix réduit dans notre restaurant. Nous proposons des repas à tarification sociale pour les enfants dans les écoles. Nous accompagnons également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale.
- **ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES** : nos services de traiteur, de location de salle et de gestion de cafétéria pour une clientèle corporative permettent de financer notre mission.

Tes missions :

La directrice ou le directeur de l'insertion et de la supervision clinique est responsable de la définition, de la mise en œuvre et de l'atteinte des résultats du parcours d'insertion pour la centaine de participant.e.s accompagné.e.s chaque année. La personne supervise l'équipe insertion de l'organisme et travaille avec chaque membre au fonctionnement du parcours et à l'atteinte des objectifs fixés. Elle est membre du comité de gestion de Resto Plateau, et ainsi, participe à l'ensemble des grandes décisions et rend des comptes au conseil d'administration avec la direction générale.

Sous la direction de la Directrice Générale, tes principales missions seront :

- **Définir, élaborer et évaluer le parcours d'insertion de Resto Plateau :**
 - Élaborer et planifier le parcours.
 - Concevoir et rédiger l'offre et l'entente de service pour Services Québec. Participer, avec la direction générale, aux négociations de l'entente avec Services Québec.
 - Assurer l'évaluation du parcours, quantitative et qualitative, en lien avec les objectifs à atteindre. Produire régulièrement les indicateurs et mesures de suivi internes (tableaux de bord, etc.) permettant d'assurer cette évaluation et les contrôler.
 - Revoir régulièrement le parcours d'insertion à la lumière des résultats obtenus et des objectifs fixés. Adapter, modifier ou revoir le parcours, les outils, les méthodes.
 - Rédiger l'ensemble des rapports de reddition de comptes et compilation statistique.
 - Assurer le respect de toutes les procédures administratives conclues avec les bailleurs de fond et partenaires (notamment Services Québec).
- **Assurer la mise en œuvre du programme d'insertion et l'atteinte des résultats fixés dans l'entente avec Services Québec, ainsi que la supervision clinique :**
 - Parcours : Assurer la qualité et la pertinence du parcours, en lien avec le volet psychosocial, offert aux apprenti.e.s salarié.e.s (AS). Assurer la qualité de l'intervention psychosociale. Accompagner et soutenir toute l'équipe d'insertion dans l'encadrement personnalisé et dans l'animation d'ateliers destinés aux AS. En collaboration avec la direction de production et de la formation technique, s'assurer de la pertinence du programme de formation technique pour l'atteinte des objectifs d'employabilité des AS. Évaluer avec son équipe les besoins des AS et les moyens à mettre en œuvre pour la réussite de leurs parcours. Participer, avec la directrice de production, à assurer la qualité de la supervision quotidienne des AS en cuisine et la bonne communication entre les équipes de production et de formation et les équipes d'insertion. S'assurer de la présence régulière des équipes d'intervenant.e.s sur le terrain. Assurer certaines interventions directes lors du parcours d'insertion. Définir, avec la direction de la production, les méthodes et les outils d'évaluation des apprenti.e.s salarié.e.s aux différentes étapes du parcours.

- Mise en œuvre générale : Assurer la gestion et le suivi du budget insertion et concevoir et réviser les outils, procédures, méthodologies et supports qui permettent la mise en œuvre du parcours d'insertion.
- Volet recrutement : définir et proposer à la direction générale une stratégie globale de recrutement permettant l'atteinte des cibles. Assurer la mise en œuvre de la stratégie validée. Superviser la sélection, l'accueil et l'intégration des candidats en s'assurant du respect des objectifs.
- Volet emploi et post-parcours : Définir la stratégie d'accompagnement à la recherche d'emploi. Assurer le lien avec les employeurs potentiels et la mise en œuvre d'une stratégie permettant de fidéliser ces employeurs et d'assurer un lien de qualité et long-terme avec eux. Définir les conditions du suivi post-parcours, en particulier dans les 12 premières semaines après la sortie, pour maximiser l'atteinte des cibles de sorties prévues par Services Québec.
- Supervision clinique : Agir comme la personne ressource dans l'accompagnement de l'équipe de production et de formation technique pour les guider et les soutenir dans les interventions auprès des AS. Agir comme la personne ressource dans l'accompagnement de l'équipe communautaire pour les guider et les soutenir dans l'intervention auprès des dineur.euse.s.
- **Établir et assurer la mise en œuvre de la stratégie de partenariats pour le parcours d'insertion de Resto Plateau.**
- **Être responsable de la gestion humaine et opérationnelle de l'ensemble des membres du personnel placé sous sa responsabilité.**

Toi :

- Savoir encadrer et mobiliser une équipe.
- Excellentes capacités d'organisation, planification et adaptation
- Très bonnes connaissances des outils et méthodologie d'intervention psychosociale
- Connaissance des enjeux liés à la lutte contre la pauvreté et l'exclusion
- Formation universitaire de premier cycle en travail social, développement de carrière, ressources humaines ou dans une discipline connexe.
- Disponibilités occasionnelles en soirée.
- Grand intérêt pour la mission de Resto Plateau et partage de nos valeurs
- Capacité à développer et maintenir un réseau
- Maîtrise de la suite Office
- Excellentes capacités rédactionnelles.
- Excellente maîtrise du français parlé et écrit
- Respect absolu de la confidentialité et parfaite éthique professionnelle
- Écoute, habiletés relationnelles, travail d'équipe
- Expérience préalable d'au moins 5 ans en intervention ou employabilité.
- Expérience de gestion d'équipe.

Ce que nous t'offrons :

- Date de début : janvier ou février 2025, contrat permanent
- Rémunération : salaire annuel (contrat cadre) entre 60 000\$ et 70 000\$, selon expérience, sur une base de 40h par semaine
- Congés payés : 7 semaines / an
- 10 jours de congés pour raisons personnelles payés et des jours fériés supplémentaires par rapport à la loi.
- Assurances collectives payées par l'employeur à un taux de 50% (couverture médicale, médicaments, dentaire, spécialistes, paramédicaux et assurances vie, invalidité, accident).
- Service de Télémédecine et programme d'aide aux employé.e.s et à leur famille
- Cotisation de l'employeur au REER annuellement.
- Cours de sport hebdomadaire offert par l'employeur.
- A noter : télétravail de façon très occasionnelle seulement.

Nous rejoindre c'est :

- Choisir un employeur qui met au coeur de ses actions l'épanouissement, le développement professionnel, la santé et le bien-être de chacun et chacune
- Être en cohérence avec ses valeurs au quotidien dans son travail,
- Grandir et développer ses compétences en relevant des défis motivants,
- Bénéficier de formations internes et externes,
- De nombreuses possibilités de conciliation travail-famille-vie personnelle,

Et bien plus encore !

L'aventure t'intéresse ?

Fais-nous parvenir un CV et une lettre de présentation à

✉ bienvvenue@restoplateau.com ➡

Resto Plateau remercie toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais seules celles retenues pour l'entrevue seront contactées.