



ForPro est une fondation de droit privé créée en 2021 avec pour mission de soutenir, encourager et valoriser la formation professionnelle dans le canton de Genève. La Fondation propose à des apprenti·es, futur·es apprenti·es et diplômé·es AFP, CFC et MP un véritable espace de rencontres, d'orientation, d'apprentissage et de faire ensemble afin de les accompagner tout au long de leur cursus. Elle souhaite promouvoir les filières de formation professionnelle en mutualisant les ressources et développant des synergies avec des entreprises engagées dans la formation et favorisant l'entrepreneuriat. Elle soutient l'employabilité et s'engage pour le développement de l'économie locale. D'ici à 2024, ForPro proposera, au sein de son bâtiment de 20'000m² dans l'espace Tourbillon à Genève, un LearningLab, un FoodLab, un GrandLab et un MakerLab, pour permettre à ses bénéficiaires d'expérimenter, de développer et de créer.

Dans le cadre de l'ouverture de ForPro et de son FoodLab, nous recherchons des :

Spécialistes en restauration (80%-100%)

Votre mission

Vous intégrez un environnement innovant où l'esprit collaboratif et l'envie de co-construire sont au cœur des enjeux quotidiens et vous rejoignez une nouvelle équipe dans le cadre de l'ouverture de la Fondation. En plus des responsabilités d'un ou d'une Spécialiste en restauration, vous participez à la formation d'une équipe d'apprenti·es (Junior Team) et au développement de leurs compétences.

Vous collaborez de manière professionnelle et bienveillante avec la Junior Team, les collaborateur·ices de tous les départements du FoodLab, ainsi que les partenaires externes. Vos missions incluent l'accueil et le suivi des clients, la gestion des encaissements, l'entretien du matériel et des locaux. Vous êtes également impliqué·e dans l'accompagnement de la Junior Team en accord avec les valeurs de ForPro, en dispensant des cours, animations et mesures de soutien. Vous êtes chargé·e de signaler tout dysfonctionnement ou problème au sein des restaurants et votre contribution active à cet égard favorise l'amélioration continue des prestations F&B et des offres de formation. Vous incarnez l'image professionnelle et positive de ForPro et de sa Junior Team, en entretenant des relations fructueuses avec les partenaires, fournisseurs et professionnel·les externes. Vous êtes rattaché·e à l'Assistant·e au Responsable de service.

Votre profil

Un CFC de spécialiste en restauration (ou équivalent) et une éventuelle attestation de formateur·rice d'apprenti·es constituent la base de votre formation. Avec au moins un an d'expérience au sein d'une brigade de service en Suisse, vous avez acquis des compétences essentielles pour ce poste. Vos compétences sociales sont un atout majeur, notamment votre facilité à communiquer tant avec les apprenti·es, les collègues que les client·es. Votre nature empathique et votre sens des responsabilités sont des éléments fondamentaux de votre personnalité. Vous aspirez à partager vos compétences et votre expérience pour guider la nouvelle génération de professionnel·les de la restauration, tout en veillant à maintenir des standards de service de haut niveau.

Lieu de travail : Plan-Les-Ouates, Espace Tourbillon

Entrée en fonction : 1^{er} juin ou à convenir

Taux d'activité : 80% et 100%

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00. Le soir et les week-ends en fonction de l'activité opérationnelle et des prestations de formation

Processus de sélection :

Pour nous faire parvenir votre candidature, notre mandataire Artemia Executive se fera un plaisir de recevoir votre dossier. Plus d'informations sur comment postuler : for-pro.ch/recrutement/

Les personnes sélectionnées seront conviées à une demi-journée de recrutement collectif le samedi 10 février (matin).