

La Tablee des Chefs

BANQUE DE CANDIDATURES

La Tablee des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. L'organisme mobilise des chefs, cuisiniers dans ses activités de bienfaisance et de financement.

Poste : Chef animateur pour les Écoles de cuisine de La Tablee des Chefs

Lieu : Longueuil ou Montréal ou Québec

Sommaire

Statut de contrat : Pigiste (Travailleur autonome)

Horaire : variable

Salaire : forfaitaire par atelier

Description des fonctions à réaliser

Nous sommes à la recherche de chefs animateurs dynamique pour animer des ateliers culinaires dans les écoles de cuisine de La Tablee des Chefs.

Sommaire des responsabilités

- Animer les ateliers culinaires et corvées alimentaires offertes dans les écoles de cuisine – menu conçu par les chefs de La Tablee des Chefs
- Faire les achats relatifs aux ateliers
- Possibilité de création de menus

Exigences du poste

- DEP en cuisine et expérience jugée pertinente;
- Minimum de 1 an d'expérience dans un poste similaire ;
- Excellentes aptitudes en communication, à l'oral en français (anglais-atout).

Aptitudes recherchées :

- Dynamisme, proactivité et créativité ;
- Être pédagogue donc habile dans la transmission de connaissance culinaire ;
- Autonomie et polyvalence ;
- Sens de la planification et de l'organisation ;
- Leadership et désir d'engagement dans une cause ;
- Bon esprit d'équipe ;

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur dossier de candidature (curriculum vitae ou autre) accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à livrer ce mandat à l'attention de rh@tableedeschefs.org

Nous vous remercions pour votre intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.