LA CAUSE
Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire.

Depuis 2002, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 15 000 000 de portions cuisinées et a éduqué plus de 50 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

LE POSTE

Titre : Chef - Camps culinaires
Lieu : Laval – Centre de qualification professionnelle et d'entrepreneuriat de Laval, 705, chemin du Trait-Carré, Laval (Québec) H7N 1B3

RAISON D'ÊTRE DU POSTE
Le chef animera un camp culinaire pour des jeunes entre 11 et 15 ans, sur la base d'un programme de recettes pré-établi et avec le soutien d'un aide-animateur.

RESPONSABILITÉS
- Établir et adapter l'horaire de la journée (horaire des recettes, recettes extra, etc.)
- Animer des ateliers éducatifs selon la thématique du jour
- Faire les démonstrations techniques des recettes
- Guider et soutenir les jeunes dans la réalisation des recettes
- Offrir un encadrement pédagogique éducatif et ludique
- Faire les achats et la gestion de la matière première
- Organiser et nettoyer l'espace de travail (soutien de l'aide-animateur)

EXIGENCES DU POSTE
- DEP en cuisine
- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- Excellente aptitude en communication, à l'oral en français
- Cours de RCR à jour, un atout

APTITUDES RECHERCHÉES
- Dynamisme et créativité
- Être pédagogue, habile dans la transmission de connaissances culinaires
- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership
- Bon esprit d'équipe

CONDITIONS D'EMPLOI
Statut de contrat : Pigiste
Type de mandat : Contrat à durée déterminé, été - (26 juin au 4 août 2023)
Horaire de travail : du lundi au vendredi 8h jusqu'à 16h (variable selon la tâche)
Salaire : à discuter

PROCESSUS
Date limite de candidature : n/a
Date d'entrée en poste : Une journée entre le 20 et le 22 juin et une journée de formation avant le début des camps (rémunérées)
Supérieur immédiat : Directrice des Écoles de cuisine

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste à l'attention de **Nathalie Pomerleau** à l'adresse suivante: rh@tableedeschefs.org

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