



La Tablee des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

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/coordonnateur

Lieu : École de cuisine de Québec, située au marché public de Québec

Sommaire

Type d'emploi : temps plein ou temps partiel

Horaire : horaires pouvant être variables (selon le développement des opérations)

Salaire : à discuter

Date limite de candidature : 30 avril

Date d'entrée en poste : 3 juin 2019

Supérieur immédiat : Direction Économie sociale

Description de poste

Le chef animateur devra animer les activités culinaires à l'école de cuisine de Québec de La Tablee des Chefs, en plus de soutenir l'équipe des écoles de cuisine dans l'ensemble de l'offre culinaire de l'organisme et d'assurer un volet de coordination.

Sommaire des responsabilités

- Animation des activités culinaires (ateliers culinaires, corvées alimentaires, activités démonstratives, animations culinaires, camps de jours, brigades) offertes à l'école de cuisine de Québec et dans l'espace du Grand Marché ;
- Gestion, organisation et mise en ordre du matériel et de la matière première (garde-manger);
- Participation à la standardisation et création des menus/thématique pour bonifier l'offre culinaire des écoles de cuisine;
- Soutien en coordination à l'équipe des écoles de cuisine: coordination des clients, de l'équipe de bénévoles, des ambassadeurs de la région de Québec;
- Animer le camp de jour culinaire à Montréal auprès des jeunes de 10 à 15 ans (8 semaines, juin à août) ;
- Création de liens, réseautage avec les différents marchands du Grand Marché;
- Participation aux événements bénéfiques de Québec;
- Veille au suivi et à la gestion responsable des règles d'hygiène et salubrité ;
- Toutes tâches connexes

Exigences du poste

- DEP en cuisine et expérience jugée pertinente;
- Minimum de 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire ;
- Excellentes aptitudes en communication, à l'oral en français (anglais-atout) ;
- Certification du MAPAQ (Gestionnaire en hygiène et salubrité).
- Cours de RCR à jour

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 curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste avant le 30 avril 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.