



La Tablee des Chefs

Offre de contrat à durée déterminée

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 et cuisiniers dans ses activités de bienfaisance et de financement.

Position : Chef animateur - camp culinaire

Lieu : Longueuil – École de cuisine de La Tablee des Chefs, 930 Curé Poirier Est, Longueuil

Sommaire :

Statut de contrat : Pigiste (Travailleur autonome)

Type de mandat : Contrat à durée déterminé

Période : Été - (8 semaines du 24 juin au 16 août)

Horaire de travail : présence à partir de 8h jusqu'à 16h (variable) 5 jours par semaine

Horaire des camps (présence des jeunes): à partir de 8h00 jusqu'à 17h00

Salaire : à discuter

Date limite de candidature : 30 avril 2019

Date d'entrée en poste : 24 juin, une journée de formation avant le début (rémunérée)

Supérieur immédiat : Directrice Économie sociale

Description de poste

Le chef animateur devra animer un camp culinaire pour des jeunes entre 10 et 15 ans à partir de recettes pré-établies, avec l'aide d'un moniteur qui agit à titre d'aide-animateur.

Sommaire des 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 d'un aide-animateur)
- Faire des liens avec les marchands du Marché pour faire des visites avec les jeunes
- Accompagner les jeunes lors des visites des marchands

Exigences du poste

- DEP en cuisine
- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- Excellentes aptitudes en communication, à l'oral en français
- Cours de RCR à jour un atout

Aptitudes recherchées :

- Dynamisme et créativité
- Être pédagogue, donc habile dans la transmission de connaissance culinaire
- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership
- 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@tableedeschef.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.