



# La Tablee des Chefs

## 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 Tablee des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 21 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 78 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

## LE POSTE

---

**Titre : Chef - Camps Culinaires**

**Lieu :** Laval - 2100 Rue Cunard, Laval, QC H7S 2G5

## 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 - (18 ou 19 ou 20 juin au 15 août 2025)

Horaire de travail : du lundi au vendredi 8h jusqu'à 16h (variable selon la tâche)

Salaire : à discuter



# La Tablee des Chefs

## PROCESSUS

Date limite de candidature : n/a

Date d'entrée en poste : 1 journée ou un bloc de 3 heures (18 ou 19 ou 20 juin) et une formation rémunérée (date à confirmer), avant le début des camps.

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](mailto: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.