



## La Table des Chefs

### Offre d'emploi

#### Titre: Chef.fe - formateur.trice pour ateliers culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme d'ateliers culinaires offert dans près de 200 écoles secondaires à travers le Canada. Le ou la chef (ffe) enseigne aux élèves les divers techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni.

**Régions et villes disponibles :** **Bas-St-Laurent:** La Pocatière et Trois-Pistoles. **Chaudière-Appalaches:** Beauce (Ste-Marie, St-Georges, St-Joseph) Lévis, Montmagny. **Capitale-Nationale:** Beauport **Centre-du-Québec:** Drummondville **Estrie:** Sherbrooke, Granby, Waterloo, Farnham, Asbestos, Windsor, Magog **Gaspésie:** New Richmond. **Mauricie:** Trois-Rivières, Sainte-Geneviève-de-Batiscan **Montréal métropolitaine, Montérégie:** Beloeil, Boucherville, Candiac, Châteauguay, Huntingdon, La Prairie, McMasterville, Sorel, St-Amable, St-Bruno-de-Montarville, St-Césaire, St-Jean-sur-Richelieu, St-Lambert. **Lanaudière:** l'Assomption, Joliette, Repentigny, St-Roch de l'Achigan. **Laurentides:** Ste-Adèle, St-Agathe-des-Monts. **Outaouais:** Aylmer, Gatineau Mansfield-et-Pontefract. **Saguenay-Lac-St-Jean:** Jonquière, Chicoutimi, La Baie, Alma, Dolbeau-Mistassini.

#### Profil recherché:

- Avoir complété un DEP en cuisine ou une expérience équivalente.
- Être habile en animation et en enseignement.
- Être confortable avec la clientèle adolescente (12-17 ans).
- Être autonome, organisé et responsable.

#### Les tâches:

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires de 2h.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, les soutenir dans la réalisation des recettes.
- Prendre connaissance du contenu de chaque atelier et s'y préparer adéquatement.
- Établir une collaboration efficace avec l'épicier affilié.
- Faire l'achat des aliments nécessaires aux recettes des ateliers.
- Coordonner, en collaboration avec l'école, divers défis culinaires.
- Effectuer d'autres tâches administratives connexes (facturation, questionnaires d'évaluation, etc.)

#### Important à savoir:

- Le programme est clé en main, aucune création de recette ou de contenu n'est nécessaire.
- La rémunération est de 90 \$ par atelier. La formation, de même que quelques autres rencontres associées au programme sont également rémunérées.
- La charge de travail est évaluée à environ 4h par semaine d'atelier.
- Les 24 ateliers sont hebdomadaires et se donnent généralement d'octobre à avril. **Le ou la chef.fe doit s'engager à être présent à tous les ateliers.**
- La journée d'atelier est la même chaque semaine et sera déterminée selon votre horaire et celui de l'école (généralement les mardis, mercredis ou jeudis).
- Les ateliers se donnent généralement en fin d'après-midi.

Pour en savoir plus sur ce projet, visionnez notre vidéo promotionnelle:

<https://www.youtube.com/watch?v=cAjQH0zIpc&amp;=t=5s>

ou visitez notre site web:

<https://www.tableedeschefs.org/fr/programmes/educuer/brigades-culinaires/>

Pour poser votre candidature, veuillez envoyer votre CV à: [educuer@tableedeschefs.org](mailto:educuer@tableedeschefs.org)