



La Table des Chefs



Offre d'emploi

Titre: Formateur.trice / animateur.trice pour ateliers culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme d'ateliers culinaires offert dans plus de 300 écoles secondaires à travers le Canada. Le programme Cuisine Ton Avenir est offert pour les milieux de la DPJ ou pour les classes des écoles secondaires ayant un parcours atypique.

Le ou la formateur.trice / animateur.trice enseigne aux jeunes les diverses techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni. Nous sommes à la recherche de personnes passionnées par la cuisine et avec d'excellentes habiletés communicationnelles qui souhaitent transmettre le plaisir de cuisiner aux jeunes !

Profil recherché:

- Être passionné.e d'alimentation et de la cuisine.
- Être à l'aise pour animer un groupe.
- Être confortable avec la clientèle adolescente (12 à 17 ans).
- Être empathique et flexible, car vous travaillerez avec des jeunes vulnérables dans le programme de *Cuisine Ton Avenir*.
- Être autonome, organisé.e et responsable.
- Avoir complété un DEP en cuisine, une formation en nutrition ou équivalent, un atout.

Les tâches:

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires d'une durée de 2h.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, tout en les aidant à réaliser les recettes.
- Prendre connaissance du contenu de chaque atelier et s'y préparer adéquatement.
- Faire l'achat des aliments nécessaires aux recettes des ateliers.
- Coordonner, en collaboration avec l'école, divers défis culinaires pour le programme de Brigades culinaires.
- Effectuer d'autres tâches administratives connexes (facturation, questionnaires d'évaluation, etc.)

Important à savoir:

- Le programme est clé en main, aucune création de recettes ou de contenu n'est nécessaire.
- La rémunération est de 115 \$ par atelier. La formation, de même que quelques autres rencontres associées au programme, sont également rémunérées.
- La charge de travail est estimée à environ 4-5 heures par semaine d'atelier.
- La durée des programmes est entre 20 et 24 ateliers hebdomadaires, généralement d'octobre à avril.
Le ou la formateur.trice / animateur.trice doit s'engager à être présent.e à tous les ateliers.
- La journée d'atelier est la même chaque semaine et sera déterminée selon votre horaire et celui du milieu (généralement les lundis, mardis, mercredis ou jeudis).
- Les ateliers se donnent généralement en fin d'après-midi.
- Une vérification des antécédents judiciaires sera effectuée compte tenu de la nature du poste qui exige un contact régulier avec une population mineure.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=sxnAXxgFpOI> ; <https://youtu.be/jOni0-t1OQ>

ou visitez notre site web:

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

<https://tableedeschefs.org/fr/programmes/eduquer/cuisine-ton-avenir/>

Pour poser votre candidature, veuillez envoyer votre CV à: eduquer@tableedeschefs.org