



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: animateur - Camps Culinaires

Lieu: Québec – École de cuisine de La Tablee des Chefs, Le Grand Marché de Québec, 220, boulevard Wilfrid-Hamel, Québec (Québec) G1L 5A7, 2e étage, local 104

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

L'animateur sera responsable de superviser, d'encadrer et d'animer des jeunes de 11 à 15 ans qui vivent l'expérience d'un camp culinaire.

RESPONSABILITÉS

- Accueillir les jeunes du camp et se tenir au courant des spécificités de chacun (en avertir le chef)
- Superviser le service de garde du camp culinaire, le matin et en fin de journée
- Assister le chef lors des démonstrations culinaires
- Guider et soutenir les jeunes du camp dans la réalisation des recettes
- Offrir un encadrement pédagogique, éducatif et ludique
- Dynamiser l'ambiance en organisant des jeux pour la période du dîner et durant le service de garde
- Encadrer les jeunes pour l'organisation et le nettoyage de leur plan de travail
- Aider le chef dans l'organisation et le nettoyage de son espace de travail

EXIGENCES DU POSTE

- Excellente aptitude en communication, à l'oral, en français
- 2 ans d'expérience dans un poste similaire (ex : moniteur de camp), un atout
- Cours de RCR à jour, un atout

APTITUDES RECHERCHÉES

- Dynamisme et créativité
- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership
- Bon esprit d'équipe



La Tablee des Chefs

CONDITIONS D'EMPLOI

Type d'emploi : contractuel, 30 à 35 heures / semaine, à confirmer lors de l'embauche

Dates : 18 ou 19 ou 20 juin au 15 août 2025

Horaire : entre 8h et 17h du lundi au vendredi (deux quarts de travail 8h à 14h et 11h à 17h - horaire à définir par la Directrice des Écoles de cuisine)

Salaire : à discuter

PROCESSUS

Date limite de candidature : n/a

Date d'entrée en poste : Une journée, (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 l'attention de **Nathalie Pomerleau** à l'adresse suivante: 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.