



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 13 000 000 de portions cuisinées et a éduqué plus de 45 000 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, 250-M Boulevard Wilfrid-Hamel, 2e étage, local 104, Québec, QC G1L 5A7

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

L'animateur sera responsable de superviser, d'encadrer et d'animer des jeunes de 10 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 heures / semaine

Dates : 27 juin au 19 août

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 : 6 mai 2021

Date d'entrée en poste : 23 juin et une formation rémunérée 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 d'ici le 6 mai 2022 à l'attention de l'attention de **Nathalie Pomerleau** à l'adresse suivante: 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.