



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 26,4 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 95 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

LE POSTE

Titre : Chef - Camps Culinaires

Lieu : Montréal – ITHQ, 3535 Rue Saint-Denis, Montréal, QC H2X 3P1

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

Lieu : Longueuil – Cuisine de La Tablee des Chefs, 930 Boulevard Curé-Poirier E, Longueuil, QC J4J 4X1

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

PROCESSUS



La Tablee des Chefs

Date d'entrée en poste : Une journée, (25 ou 26 juin) et une formation rémunérée (date à confirmer), avant le début des camps et soutien pour fermer le 17 août, si disponible, (à confirmer).