



La Table des Chefs



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

Les **Brigades Culinaires** et **Cuisine Ton Avenir** sont des programmes d'ateliers culinaires qui enseignent aux jeunes les techniques de base en cuisine ainsi que les principes d'une alimentation saine, à l'aide de supports pédagogiques fournis. Que ce soit auprès de jeunes issus de milieux diversifiés ou d'élèves dans des écoles à travers le Canada, vous aurez l'occasion d'inspirer et de transmettre le plaisir de cuisiner aux jeunes en partageant votre passion pour la cuisine. Que vous soyez un·e chef·fe expérimenté·e ou un·e cuisinier·ère passionné·e, cette opportunité est pour vous !

Profil recherché:

- Être passionné·e d'alimentation et de la cuisine.
- Être habile en animation de groupe et en enseignement.
- Être confortable avec la clientèle adolescente et jeune adulte (12-25 ans).
- Être empathique, flexible et en mesure de s'adapter aux différentes réalités des jeunes en situation vulnérable (*Cuisine Ton Avenir*).
- Être autonome, organisé·e et responsable.
- Avoir complété un DEP en cuisine, une formation en nutrition ou équivalent, un atout.
- Avoir de l'expérience en animation ou éducation, un atout.

Les tâches:

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires d'une durée de 2h-2h30.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, les soutenir dans la réalisation des recettes.
- Prendre connaissance du contenu avant chaque atelier et s'y préparer adéquatement.
- Faire l'achat des aliments nécessaires aux recettes des ateliers (budget fourni).
- Coordonner, en collaboration avec l'école, divers défis culinaires (*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.
- Ce poste est à statut de travailleur autonome.
- Accès à un moyen de transport fiable fortement recommandé, car le chef est responsable des courses et du transport du matériel vers les écoles.
- La rémunération est de 125 \$ par atelier. La formation, incluant d'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·la chef·fe formateur·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 (en semaine).
- Les ateliers se donnent généralement en fin d'après-midi. Peuvent aussi avoir lieu en classe.
- Une vérification des antécédents judiciaires sera effectuée compte tenu de la nature du poste

Pour en savoir plus sur ce projet, visionnez notre [vidéo promotionnelle](#) (CTA), [vidéo promotionnelle](#) (BC) ou visitez notre [SITE WEB](#)

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