



La Table des Chefs

Offre d'emploi

Titre: Cuisinier amateur pour animation d'ateliers culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme d'ateliers culinaires offert dans près de 200 écoles secondaires à travers le Canada. Le cuisinier en charge des ateliers enseigne aux élèves les diverses techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni. **Pour l'édition 2021-2022 du programme, nous sommes à la recherche de cuisiniers amateurs passionnés par la cuisine et avec d'excellentes habiletés communicationnelles qui souhaitent transmettre le plaisir de cuisiner aux jeunes !**

Régions et villes disponibles : **Abitibi:** Senneterre **Capitale-Nationale:** Ste-Anne-de-Beaupré, Québec. **Gaspésie:** Matapédia. **Mauricie:** Trois-Rivières, Sainte-Geneviève-de-Batiscan **Montréal métropolitaine,** **Monterégie:** St-Césaire, Beloeil et St-Martine **Nouvelle-Écosse:** Berwick, Inverness, Antigonish, Halifax **Laurentides:** Rivière-Rouge **Outaouais:** Thurso **Saguenay-Lac-St-Jean:** Chicoutimi, La Baie

Profil recherché:

- Être passionné d'alimentation et de la cuisine.
- Être à l'aise d'animer un groupe.
- Être confortable avec la clientèle adolescente (12-17 ans).
- Être autonome, organisé et responsable.

Les tâches:

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires de 2h.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, les soutenir dans la réalisation des recettes.
- Prendre connaissance du contenu de chaque atelier et s'y préparer adéquatement.
- Établir une collaboration efficace avec l'épicier affilié.
- Faire l'achat des aliments nécessaires aux recettes des ateliers.
- Coordonner, en collaboration avec l'école, divers défis 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.
- Une formation d'appoint sera offerte pour mettre à niveau vos connaissances et bien vous outiller dans votre gestion d'ateliers des jeunes.
- La rémunération est de 90 \$ par atelier. La formation, de même que quelques autres rencontres associées au programme sont également rémunérées.
- La charge de travail est évaluée à environ 4h par semaine d'atelier.
- Les 24 ateliers se donnent généralement d'octobre à avril, à raison d'un atelier par semaine. **Le cuisinier en charge des ateliers doit s'engager à être présent à tous les ateliers.**
- La journée d'atelier est la même chaque semaine et sera déterminée selon votre horaire et celui de l'école (généralement les mardis, mercredis ou jeudis en fin d'après-midi, après les heures de cours).
- 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=cAjQHx0zIpc&=t=5s>.
- visitez notre site web: <https://www.tableedeschefs.org/fr/programmes/eduquer/brigades-culinaires/>.

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