



La Tabl e des Chefs

Banque de candidature: emploi à caractère social

Poste de chef-formateur pour Les Brigades Culinaires

Vous êtes à l'aise avec l'animation? Vous aimeriez transmettre votre passion pour la cuisine à des jeunes cuistots?

Nous sommes régulièrement à la recherche de chefs-formateurs dynamiques pour animer les ateliers des Brigades Culinaires dans les écoles secondaires participantes au programme un peu partout dans le Canada!

Le programme des Brigades Culinaires, c'est **22 ateliers culinaires parascolaires** qui a pour but d'apprendre aux jeunes à cuisiner et d'approfondir leurs notions nutritionnelles. Le programme se déroule sous forme de compétition et les élèves sont amenés à se surpasser d'atelier en atelier en prévision des différents défis et des combats culinaires de fin d'année scolaire. Le chef-formateur devient donc aussi un coach culinaire à travers les différentes compétitions.

Profil recherché :

-  tre dynamique et à l'aise avec les jeunes de 12 à 17 ans
-  tre pédagogique et habile dans la transmission de connaissances
- Personne fiable et responsable
- Avoir complété un DEP en cuisine ou l'équivalent

Tâches :

- Animer les ateliers culinaires en faisant une démonstration des recettes du programme.
- Aider les jeunes à réaliser les différentes recettes.
- Organiser, en collaboration avec l' cole, différents défis culinaires.
- Animer des discussions sur la saine alimentation et sur les techniques culinaires.
- Faire l'achat des aliments avant ses ateliers, faire un budget et autres tâches administratives connexes.



La Tabl e des Chefs

Important à savoir :

- C'est un programme clé en main, le contenu des ateliers est fourni, il n'y a pas de création de recette de votre part.
- Les ateliers sont hebdomadaires, pendant 20 semaines, d'octobre à avril. Le **chef-formateur doit s'engager à être présent à tous les ateliers. Le jour de la semaine** est flexible selon votre horaire et celle de l' cole (principalement le mardi ou le mercredi).
- Les ateliers se déroulent en parascolaire, donc après les heures de classes, et sont d'une durée moyenne de 2h (début de l'atelier vers 15h ou 16h, tout dépendant des écoles).
- Rémunération fixe de 90\$ par atelier.
- Une formation d'une journée à la fin août/début septembre est obligatoire et rémunérée.

Pour toutes informations supplémentaires ou pour envoyer votre CV, veuillez contacter la coordonnatrice responsable de votre région. Nous contacterons les candidats retenus pour une entrevue lorsque nous aurons une opportunité dans votre région.

Montréal/Laval

Viki Brisson-Sylvestre, viki.bsylvestre@tableedeschefs.org, 450 748-1638 poste 315

Laurentides/Lanaudiere/Outaouais/Abitibi-Témiscamingue

Doria Poirier, doria.poirier@tableedeschefs.org, 450 748-1638 poste 317

Bas-St-Laurent/Gaspésie/Chaudière-Appalaches/Saguenay-Lac-St-Jean/ Côte-Nord/ Capitale-Nationale

Yoni Bélanger, yoni.belanger@tableedeschefs.org, 438-868-3734

Montérégie/Mauricie/Estrie/Centre-du-Québec

Mikaelle Daneau, mikaelle.daneau@tableedeschefs.org, 450 748-1638 poste 311

Pour les autres provinces canadiennes, veuillez contacter directement le siège social au 450 748-1638