



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 : Chef animateur - Camp culinaires

Lieu : Montréal – École de cuisine de La Tablee des Chefs, 7070 Avenue Henri-Julien, Montréal, QC H2S 3S3 - salle Mandoline du marché Jean-Talon, située au niveau 2.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Le chef animera un camp culinaire pour des jeunes entre 10 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)
- Créer des liens avec les marchands du marché pour faire des visites avec les jeunes
- Accompagner les jeunes lors des visites des marchands

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



La Tablee des Chefs

CONDITIONS D'EMPLOI

Statut de contrat : Pigiste

Type de mandat : Contrat à durée déterminé, été - (8 semaines du 27 juin au 19 août)

Horaire de travail : du lundi au vendredi 8h jusqu'à 16h (variable selon la tâche)

Salaire : à discuter

PROCESSUS

Date limite de candidature : 6 mai 2022

Date d'entrée en poste : 23 juin et une journée de formation avant le début (rémunérée)

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 avant le 6 mai 2022 à 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.