



## **Offre de contrat à durée déterminée**

---

La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. L'organisme mobilise des chefs et cuisiniers dans ses activités de bienfaisance et de financement.

### **Position : Chef animateur - camp culinaire**

**Lieu :** Montréal – École de cuisine de La Tablée des Chefs, Marché Jean Talon

### **Sommaire :**

Statut de contrat : Salarié à contrat à durée déterminée

Type de mandat : Contrat à durée déterminé

Période : Été - (8 semaines du 24 juin au 16 août)

Horaire de travail : présence à partir de 8h jusqu'à 16h (variable) 5 jours par semaine

Horaire des camps (présence des jeunes): à partir de 8h00 jusqu'à 17h00

Salaire : à discuter

Date limite de candidature : 30 avril 2019

Date d'entrée en poste : 24 juin, une journée de formation avant le début (rémunérée)

Supérieur immédiat : Directrice Économie sociale

### **Description de poste**

Le chef animateur devra animer un camp culinaire pour des jeunes entre 10 et 15 ans à partir de recettes pré-établies, avec l'aide d'un moniteur qui agit à titre d'aide-animateur.

### **Sommaire des 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 d'un aide-animateur)
- Faire 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
- Excellentes aptitudes en communication, à l'oral en français
- Cours de RCR à jour un atout

### **Aptitudes recherchées :**

- Dynamisme et créativité
- Être pédagogue, donc habile dans la transmission de connaissance culinaire
- Sens de la planification et de l'organisation
- Leadership
- Bon esprit d'équipe



## **La Tablee des Chefs**

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste avant le 30 avril 2019 à l'attention de [rh@tableedeschefs.org](mailto:rh@tableedeschefs.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.