



## La Table des Chefs

### Offre d'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 à la recherche de chefs-formateurs dynamiques pour animer les ateliers des Brigades Culinaires dans les écoles secondaires participantes au programme pour la rentrée scolaire 2019-2020!

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 :

- Être dynamique et à l'aise avec les jeunes de 12 à 17 ans
- Être pédagogue 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'école, 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 Tablee 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'école (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:

### **Montréal/Laval**

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

### **Laurentides/Lanaudière/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