



La Table des Chefs

Offre d'emploi

Titre: Formateur.trice / animateur.trice pour ateliers culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme d'ateliers culinaires offert dans plus de 250 écoles secondaires à travers le Canada.

Le ou la formateur.trice / animateur.trice enseigne aux élèves les diverses techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni. Nous sommes à la recherche de passionnés par la cuisine et avec d'excellentes habiletés communicationnelles qui souhaitent transmettre le plaisir de cuisinier aux jeunes !

Profil recherché:

- Être passionné d'alimentation et de la cuisine.
- Être à l'aise pour animer un groupe.
- Être confortable avec la clientèle adolescente (12 à 17 ans).
- Être autonome, organisé et responsable.
- Avoir complété un DEP en cuisine ou équivalent, un atout.

Les tâches:

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires d'une durée de 2h.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, tout en les aidant à réaliser les recettes.
- Prendre connaissance du contenu de chaque atelier et s'y préparer adéquatement.
- 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.
- La rémunération est de 110 \$ par atelier. La formation, de même que quelques autres rencontres associées au programme, sont également rémunérées.
- La charge de travail est estimée à environ 4-5 heures par semaine lorsqu'un atelier est prévu.
- Les 24 ateliers sont hebdomadaires et se donnent généralement d'octobre à avril. **Le ou la formateur.trice / animateur.trice 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 lundis, mardis, mercredis ou jeudis).
- Les ateliers se donnent généralement en fin d'après-midi.
- 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>

ou 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