



La Tablée des Chefs

Offre d'emploi

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

Les Brigades Culinaires est un programme d'éducation culinaire offert dans plus de 350 écoles secondaires à travers le Canada. Le-la chef-fe formateur-trice enseigne aux élèves les diverses techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni. **Vous avez le goût de transmettre le plaisir de cuisiner aux jeunes et savez communiquer avec enthousiasme ? Que vous soyez un-e chef-fe aguerri-e ou un-e passionné-e de cuisine, cette aventure est faite pour vous !**

Profil recherché :

- Être passionné.e d'alimentation et de la cuisine.
- Être habile en animation de groupe et en enseignement.
- Être confortable avec la clientèle adolescente (12 à 17 ans).
- Être autonome, organisé.e et responsable.
- Avoir complété un DEP en cuisine, une formation en nutrition ou équivalent, un atout. • Avoir de l'expérience en animation ou éducation, un atout.

Les tâches :

- Animer les ateliers culinaires hebdomadaires d'une durée de 2h
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de base, les soutenir dans la réalisation des recettes. • Prendre connaissance du contenu avant le début de chaque atelier et s'y préparer adéquatement. • Faire l'achat des aliments nécessaires aux recettes des ateliers (budget fourni).
- Coordonner, en collaboration avec l'école, les 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 120 \$ par atelier. La formation, incluant d'autres rencontres associées au programme, sont également rémunérées.
- La charge de travail est estimée à environ 4-5 heures par semaine d'atelier.
- Les 24 ateliers sont hebdomadaires et se donnent généralement d'octobre à avril. **Le-la chef-fe formateur-trice doit s'engager à être présent.e à tous les ateliers.**
- La journée d'atelier est la même chaque semaine et sera déterminée selon votre horaire et celui de l'école (en semaine).
- 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 : [BRIGADES CULINAIRES VIDÉO](#) ou visitez notre [SITE WEB](#)

Pour poser votre candidature, veuillez envoyer votre CV à : educuer@tableedeschefs.org 679, rue Adoncour,

