## Offre d'emploi

**Villes disponibles :** Asbestos, Beloeil, Boucherville, Dolbeau-Mistassini, Joliette, Laval, Longueuil, Rimouski, Shawinigan, St-Amable, Sainte-Geneviève-de-Batiscan, St-Jean-sur-Richelieu, St-Julie, Ste-Julienne, Ste-Martine, Trois-Rivières, Varennes, Windsor.

**Titre: Chef(fe)-formateur(trice) pour ateliers culinaires**

Les Brigades Culinaires est un programme d'ateliers culinaires offert dans près de 200 écoles secondaires à travers le Canada. Le ou la chef (ffe) enseigne aux élèves les divers techniques culinaires de base et les principes d'une saine alimentation à partir du matériel pédagogique fourni.

Profil recherché:

- Avoir complété un DEP en cuisine ou une expérience équivalente.
- Être habile en animation et en enseignement.
- Être à l'aise auprès de la clientèle adolescente (12-17 ans).
- Être autonome, organisé et responsable.

Les tâches:

- Animer un atelier culinaire de 2h, à chaque semaine.
- Enseigner aux élèves les techniques culinaires de bases, les soutenir dans la réalisation des recettes.
- Prendre connaissance du contenu de chaque atelier et bien s'y préparer.
- Établir une collaboration efficace avec l'épicier affilié.
- Acheter les aliments pour les 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 recette ou de contenu n'est nécessaire.
- La rémunération est fixe et est de 90 $ par atelier. La formation et quelques autres rencontres associées au programme sont également rémunérées.
- La charge de travail est évaluée à environ 4h par semaine d'atelier.
- Les 24 ateliers sont hebdomadaires et se donnent généralement d'octobre à avril. **Le ou la chef (ffe) 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 le mardi, mercredi ou jeudi).
- Les ateliers se donnent généralement en fin d'après-midi.

Pour en savoir plus sur ce projet, visionnez notre vidéo promotionnelle:
https://www.youtube.com/watch?v=cAjQHX0zlpc&amp=&t=5s

ou visitez notre site web:
https://www.tableedeschefs.org/fr/programmes/eduquer/brigades-culinaires/

Pour appliquer veuillez envoyer votre CV à: brigades.culinaires@tableedeschefs.org