



PROFESSIONNEL POUR ATELIER CULINAIRE

NOTRE MISSION

Contribuer à l'épanouissement et au bien-être de la communauté en offrant un milieu de vie accessible à tous, des activités de loisirs, sportives, socio-culturelles, éducatives et divers programmes communautaires afin de favoriser une équité sociale.

Nos valeurs

- Offrir des activités de loisirs accessibles, diversifiées et de qualité s'adressant à tous les groupes d'âges.
- Favoriser une programmation de loisirs qui répond aux besoins des différents groupes de population et ce, de manière inclusive et sans discrimination.
- Poursuivre notre démarche engagée auprès de nos membres en offrant un milieu de vie accueillant.
- Favoriser la coopération de nos membres à la vie de l'organisme.
- Agir en concertation et en complémentarité avec les partenaires du milieu.

Les qualifications :

- Connaissance des règles et techniques dans le domaine d'enseignement culinaire
- Détenir une expérience en animation auprès de la clientèle adulte
- Compétences en communication interpersonnelle et dynamisme

Les tâches du poste:

- Planifier les cours et le matériel requis :
- Établir un plan de menus de 4 semaines
- Fournir à l'employeur liste d'ingrédients pour chacun des menus
- Prendre les fréquentations de chacun des groupes
- Animer les groupes d'adultes
- Assurer la surveillance, la sécurité et faire respecter les règles en cuisine
- Ranger et nettoyer les appareils et équipements après le quart de travail

Les avantages:

- Rabais à l'inscription de la programmation en cours

Horaire

- Lundi de 18h 20 à 20h 30 (comprends le temps de nettoyage des lieux)

Salaire contractuel : 25.00\$ / heure

Faire parvenir votre CV au mariejoseperreault.gestionrh@gmail.com