

ANIMATEUR(TRICE) D'ATELIERS CULINAIRES

L'organisme **Les Ateliers cinq épices**, situé dans le quartier Pointe Saint-Charles de Montréal, fait la conception et l'animation d'ateliers culinaires destinés aux enfants, principalement dans les écoles primaires et les milieux de garde. L'organisme forme également des intervenants qui animent des ateliers, et ce, à travers le Québec.

Tu es une personne dynamique, polyvalente et tu aimes être dans l'action? Passionné(e) de cuisine? Ce poste te permettra de transmettre cette passion à des petits cuistots!

Poste offert :

Animateur ou animatrice d'ateliers culinaires pour les enfants.

Possibilité de contrat, poste à temps partiel ou d'obtenir un poste permanent.

Pourquoi choisir les Ateliers cinq épices ?

- Un équilibre travail-famille avec un horaire flexible.
- Une ambiance de travail dynamique et un esprit d'équipe stimulant.
- Milieu de travail axé sur la convivialité et la communication.
- Un OBNL qui place le développement des enfants au cœur de ses préoccupations.
- Lieu de travail facilement accessible en transport en commun (station de métro Charlevoix).
- Code vestimentaire décontracté.

Rôle :

Faire la promotion de la saine alimentation par l'animation d'ateliers culinaires chez les enfants de 2 à 12 ans et s'impliquer dans divers mandats ou responsabilités reliés au secteur de l'éducation à la nutrition.

Tâches :

Planifier et animer des ateliers culinaires auprès d'enfants âgés de 2 à 12 ans.

- Rencontrer la direction et le personnel des différents milieux pour présenter les activités proposées, planifier l'horaire des ateliers selon les possibilités de chacun et se renseigner sur les conditions particulières des enfants (allergies alimentaires).
- Communiquer de façon claire et concise les notions qui doivent être abordées lors de l'atelier, en se basant sur le document d'animation relatif à chaque atelier.
- Vulgariser et adapter son discours à la clientèle.
- Voir à la sécurité, à l'hygiène et à la salubrité des opérations effectuées par les participants.
- S'assurer d'établir un contexte d'apprentissage favorable à l'apprentissage (aménagement du local, à l'écoute des signaux d'attention des enfants, capter l'attention et faciliter la concentration des élèves durant l'atelier).
- Établir une relation de confiance et d'empathie avec les enfants et les parents participants (encourager positivement les enfants et les parents en toute tâche).
- Travailler en collaboration avec la personne-ressource afin de maximiser l'approche pédagogique durant l'atelier (peut nécessiter des rencontres en dehors des ateliers).
- Effectuer le nettoyage du matériel et rangement du local après l'activité.

Acheter et préparer le matériel et les aliments nécessaires aux ateliers

- Planifier et faire les achats de l'équipement de cuisine, matériel et aliments nécessaire à l'animation des ateliers en respectant les ressources disponibles.
- Assurer la distribution du matériel complémentaire au moins une semaine d'avance, (recette, activité préparatoire, étiquettes, etc.).
- Faire la préparation des ateliers de façon à être en temps (par ex. : placer le local et voir à sa propreté, pré-préparation des fruits et légumes, placer les aliments et équipement sur les tables, voir la liste d'allergies, etc.).

Rencontres, travail de bureau et administration

- Participer activement aux réunions d'équipe.
- Tenir à jour son journal de bord selon les exigences établies.
- Rédiger un rapport d'activité conforme aux besoins de la direction à la fin de chaque année.
- Réaliser toute autre tâche connexe reliée au bon fonctionnement de l'organisme.

Compétences recherchées :

- **Formation requise** : baccalauréat en nutrition ou technique en diététique ou en cuisine
- Bonnes compétences culinaires
- Aptitude pour l'animation
- Sens de l'organisation, dynamisme
- Posséder une voiture
- Atout : expérience de travail auprès des enfants
- 18 ans et plus

Salaire : 25 \$ de l'heure, nombre d'heure variable par semaine.

La personne travaillera sous la supervision de la directrice de l'organisme et des nutritionnistes.

Postulez maintenant ! :

Envoyer votre CV à : mveillette@cinquepices.org