Centre du Sablon

Animateur* de cuisine adaptée (8 à 12 ans)

Supérieur hiérarchique : Assistant-coordonnatrice programmation besoin particuliers

Sommaire

Relevant de la Directrice du développement communautaire et besoins particuliers, l'éducateur de programme est responsable de la planification et de l'animation d'activités adaptées aux différents groupes d'âge et besoin. Il favorise l'expression et la participation des enfants dans un environnement sécuritaire, structuré et stimulant.

* *Dans le but de simplifier la lecture, le masculin est utilisé comme genre neutre et inclut le féminin.*

Principales fonctions et tâches* liées au poste

- Accueille et accompagne les participants pendant les activités et assure leur supervision et leur sécurité
- Planifie et anime des ateliers de cuisine
- Adapte les activités selon l'âge, les capacités et les besoins des participants
- Anime les bases de la cuisine, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Prépare le matériel requis et veille à son utilisation sécuritaire
- Installe et range le matériel avant et après les activités
- Encourage la créativité, l'expression personnelle et le respect du travail des autres
- Favorise l'inclusion, la socialisation et le plaisir des participants
- Intervient de façon appropriée en cas de conflit ou de difficulté
- Maintient un environnement propre, organisé et sécuritaire
- Maintient une attitude professionnelle, positive et inspirante
- Participe aux réunions, formations et rencontres d'équipe
- Collabore avec l'équipe et effectue toutes autres tâches connexes

**Les tâches et responsabilités ci-haut énumérées ne constituent pas un énoncé exhaustif.*

Ressources matérielles

- Gère le matériel artistique de façon responsable, incluant son budget
- Signale tout bris ou manque de matériel à son supérieur
- Veille à la propreté des locaux et des plateaux d'activités

Profil recherché

- Intérêt pour la cuisine
- Intérêt pour l'inclusion et l'accompagnement personnalisé pour des participants ayant des besoins particuliers.

Expérience

- Expérience en animation (atout)
- Expérience en cuisine (atout)
- Expérience auprès de jeunes ou de personnes ayant des besoins particuliers (TSA, déficience intellectuelle, TDAH, troubles moteurs ou sensoriels, etc.).

Compétences et qualités

- Créativité, patience et pédagogie
- Sens de l'organisation et autonomie
- Capacité à travailler en équipe
- Entregent et professionnalisme
- Bonne capacité d'adaptation et de gestion de groupe
- Connaissance des saines habitudes alimentaires, de l'hygiène et de la sécurité en cuisine.
- Bilinguisme (français et anglais, un atout)

Conditions d'embauche

- La réussite d'une vérification des antécédents et de toute vérification requise pour travailler auprès des enfants et des jeunes est obligatoire avant l'entrée en fonction.

Conditions de travail

Statut : Temps partiel, contrat déterminé
Salaire : À partir de 18.75$/h (selon l'expérience), Niveau 2 échelle 2026
Horaire : Variable, soir et fin de semaines