Professeur(e) de cuisine

Le **Centre du Sablon (*CDS*)** est un centre communautaire à Laval qui offre des cours accessibles et dynamiques pour différents groupes d'âges. Nous recherchons un(e) professeure(e) de cuisine passionné(e), motivé(e) et énergétique pour offrir des cours de qualité dans un environnement sécuritaire, inclusif et stimulant.

Sous la responsabilité de la coordination des activités, la personne titulaire du poste est responsable de planifier, enseigner et animer des cours cuisine destinés à des participants débutants et intermédiaires, tout en favorisant le plaisir, la progression technique et la confiance en soi.

Nous cherchons une personne énergique pour rejoindre notre équipe

Plus précisément, vous devrez :

- ✓ Préparer et animer des cours de cuisine adaptés à l'âge et au niveau des participants
- ✓ Enseigner les bases de la cuisine, les techniques culinaires et la préparation des aliments
- ✓ Concevoir des recettes et des projets culinaires favorisant l'autonomie et la créativité
- ✓ Expliquer les règles d'hygiène, de salubrité alimentaire et de sécurité en cuisine
- ✓ Assurer un environnement positif, sécuritaire et respectueux
- ✓ Encourager la participation, l'assiduité et la confiance en soi des élèves
- ✓ Adapter les recettes, et les techniques selon les capacités et le niveau des participants
- ✓ Préparer, au besoin, une présentation des réalisations culinaires de fin de session
- ✓ Effectuer toute autre tâche connexe liée à l'enseignement de la cuisine

Pourquoi CDS?

En plus de faire partie d'une équipe dynamique…

- ✓ Accès à la salle d'entrainement Sablon-Fit
- ✓ Accès à la piscine
- ✓ Rabais ou gratuité sur certaines activités du centre
- ✓ Horaire flexible

Votre profil :

- ✓ Passion marquée pour la cuisine et les activités culinaires
- ✓ Capacité à animer un groupe d'enfants et à maintenir leur attention de façon dynamique et engageante
- ✓ Excellentes habiletés de communication et d'organisation
- ✓ Sens de la pédagogie, patience, créativité et dynamisme
- ✓ Aptitude à adapter son enseignement à différents âges et niveaux (6 à 15 ans)
- ✓ Connaissance des techniques culinaires, des règles d'hygiène et de salubrité alimentaire (un atout important)

Exigences et qualifications

- ✓ Expérience en cuisine, en préparation alimentaire ou en animation d'activités culinaires
- ✓ Expérience en enseignement ou animation auprès d'enfants et d'adolescents
- ✓ Disponibilités en soirée et/ou fin de semaine selon l'horaire des cours
- ✓ Formation en cuisine, en arts culinaires, en hygiène et salubrité alimentaires ou dans un domaine connexe (un atout)

Le poste

Statut : Temps partiel
Salaire : À partir de 20$ (prestataire de service – travailleur autonome)
Horaire : Horaire variable, selon les besoins (jour, soir, fin de semaine)
Lieu : Centre du Sablon, 755, chemin du Sablon, Laval, QC.

Comment postuler ?

Faire parvenir votre CV à rh@centredusablon.com Lors de la postulation, SVP précisez le titre du poste.