

OFFRE D'EMPLOI À TEMPS PARTIEL

Cuisinier, Cuisinière recherchée

Pour enseigner les techniques de cuisine aux adultes et préparer des repas pour des aîné.e.s

Brève présentation : Centre N A Rive, centre d'activités éducatives, d'insertion sociale et professionnelle, de loisirs et de culture, œuvrant en renforcement des capacités pour l'amélioration des conditions de vie des jeunes, des adultes et des aînés, est à la recherche d'un cuisinier, d'une cuisinière pour enseigner les techniques de cuisine aux adultes et préparer des repas pour des aîné.e.s.

Caractéristiques des activités de cuisine : L'enseignement des techniques s'adresse aux personnes participant au programme préparatoire à l'emploi, activité de pré-employabilité qui favorise l'acquisition et le développement d'attitudes, d'habiletés et de compétences nécessaires pour se lancer dans une démarche d'intégration en emploi en cuisine. **Pour les repas des aînés,** il s'agit de repas pour livraison ou consommation sur place aux aîné.e.s participant au Centre de jour ...

Principales fonctions : Sous la supervision immédiate de la coordonnatrice des activités, pour l'enseignement des techniques de cuisine, le cuisinier, la cuisinière aura à accomplir les tâches suivantes en s'appuyant sur le principe du faire, faire-avec et faire-faire :

- Évaluer le niveau de compréhension des participants en procédant à l'inventaire de leurs besoins ;
- Planifier, organiser, préparer le contenu de ses activités d'apprentissage ;
- Présenter et dispenser le contenu de ses activités d'apprentissage, après approbation du plan d'intervention ;
- S'assurer de l'acquisition et du développement des compétences lors des mises en situation ;
- Soutenir les participants dans leur démarche d'apprentissage par des suivis individuels ;
- Procéder à l'évaluation des acquisitions, des habiletés et des compétences développées ;
- Participer aux réunions d'équipe, aux rencontres mensuelles et à l'évaluation des activités ;
- Produire des rapports pour les bilans trimestriels ;

En ce qui a trait aux repas pour les personnes âgées : préparation et production d'un ou deux repas une journée par semaine pour distribution, la supervision est assurée par la directrice générale.

Exigences et conditions de travail

- Posséder des connaissances et une expérience pertinente en cuisine ;
- Avoir un très grand intérêt à travailler avec des adultes issus de l'immigration et faiblement scolarisés ;
- Avoir une excellente capacité à communiquer et être d'une bonne écoute ;
- Être capable de travailler en équipe et avoir une bonne connaissance du milieu communautaire (**un atout**) ;
- Avoir de la capacité de transmettre ses connaissances (**un atout**) ;
- Être disponible, selon le calendrier scolaire, de septembre 2020 à juin 2021, à raison de 21h par semaine avec possibilité de renouvellement ;
- Salaire : taux horaire prévu 21,03\$

Communication : soumettre votre c.v., **le vendredi 28 août au plus tard**, accompagné d'une lettre d'intérêt

Courriel : info@centrenarive.com

Seules les personnes dont la candidature est retenue seront invitées en entrevue.