

Camp de jour

Buffe-**N**ature

Offre d'emploi – ANIMATEUR.TRICE CULINAIRE– ÉTÉ 2023 – Camp de jour

Titre du poste : ANIMATEUR.TRICE CULINAIRE

Entreprise : Camp de jour Bouffe-Nature (Groupe Promo-Santé Laval)

Lieu : Pavillon Bois Papineau, 3235 boul. St-Martin Est, Laval

Type d'emploi : Temps plein contractuel (35-40 heures/semaine)

Période : du 26 juin au 18 août 2023 ainsi que dix jours (80h) de rencontres préparatoires rémunérées tenues à des heures précises notifiées à l'avance

Salaire : 16,20\$/heure

Le camp de jour Bouffe-Nature offre des ateliers culinaires et de découvertes de la nature pour les enfants de 5 à 12 ans. Il sera offert du 26 juin au 18 août 2023 pour une huitième année consécutive. À titre d'animateur.trice spécialisé.e du volet culinaire du camp de jour, vous aurez à planifier, organiser et animer les ateliers culinaires pour des groupes de 15 à 20 enfants. Ils cuisineront des collations variées qu'ils savoureront au courant de la journée. Votre rôle sera également d'éveiller les sens et stimuler la découverte des aliments chez les enfants lors d'activités culinaires. Durant l'ensemble des ateliers de cuisine, l'animateur.trice culinaire sera accompagné.e par l'animateur.trice du groupe qui se chargera de la discipline et qui lui apportera son aide au besoin. Il est à noter que le camp Bouffe-Nature s'inscrit dans les approches visant les saines habitudes de vie et le développement durable: les enfants y réalisent également des activités de découverte de la nature et d'initiation au potager. L'animateur.trice culinaire sera dirigé.e et conseillé.e par la technicienne en diététique du Groupe Promo-Santé Laval et la coordinatrice. Vous aurez dix jours complets de formation (dates à déterminer) avant le début du camp pour vous familiariser avec : la banque de jeux, les lieux, développer et/ou accroître vos aptitudes de jardinage et vous préparer à vos ateliers. Vous devrez également prendre connaissance des consignes de la santé publique en regard à la COVID-19 et les respecter. Tout au long du camp, vous aurez la possibilité de déguster les collations que vous aurez préparées avec les groupes, pendant vos périodes de pause.

Principales fonctions :

- Participer à l'élaboration, à la préparation et à l'animation des ateliers culinaires selon l'horaire établi;
- Effectuer l'achat, la mise en place, le rangement et l'inventaire des aliments et du matériel;
- Corriger et approuver le livre de recettes qui sera envoyé chaque semaine aux parents;
- Coordonner l'équipe de bénévoles soutenant le déroulement des ateliers culinaires;
- Prodiguer les premiers soins au besoin et s'assurer que les consignes de la santé publique en regard à la COVID-19 soient respectées;
- Veiller au bon déroulement du service de garde et à la sécurité des enfants lors de certaines périodes qui vous seront indiquées à l'avance.

Exigences :

- Être dynamique, créatif, autonome, favoriser la bonne communication et aimer le travail d'équipe;
- Avoir des études dans un domaine relié à la nutrition (un atout);
- Avoir une bonne maîtrise du français oral et écrit;
- Être disponible à temps plein durant la période d'opération (du lundi au vendredi);
- Détenir une carte RCR-premiers soins (8 heures) valide;
- Fournir des références (un atout).

Nous invitons toute personne qualifiée, tout particulièrement les femmes, les Autochtones, les membres de groupes de minorités visibles et les personnes de toute orientation sexuelle ou identité de genre à poser leur candidature.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitæ, d'ici dimanche le 05 mars 2023, à :

Camille Paquin-Duval

Technicienne en diététique et agente de développement au Groupe Promo-Santé Laval,

bouffnature@gmail.com
