



Animateur-trice d'atelier de cuisine nutrition

Vivo Nutrition est présentement à la recherche d'animateurs-trices d'ateliers de cuisine nutrition en milieu scolaire.

Lieu de travail

Nous offrons nos services d'atelier de cuisine nutrition auprès des écoles primaires sur l'heure du dîner ainsi qu'après l'école en parascolaires ainsi qu'en classe pour des élèves des niveaux maternelle jusqu'à 6^{ième} année. Les territoires desservis sont ; rive-sud de Montréal et Île de Montréal.

Responsabilités - Tâches

- Animation d'ateliers de cuisine: environ 3 ou 4 ateliers par semaine pour 8 à 10 semaines; trois sessions par année scolaire.
- Transmission de connaissances culinaires et nutritionnelles aux participants.
- Avoir de la créativité et aimer cuisiner.
- Assurer un environnement sécuritaire et hygiénique pour les participants;
- Être patient et posséder des aptitudes à communiquer, à encourager et à travailler avec les enfants.
- Être fiable et responsable de ses engagements convenus pour la session.
- Bonne condition physique, car doit transporter les bacs de matériel et d'aliments.

Spécifications - Compétences et expériences requises

- Voiture nécessaire pour les déplacements (obligatoire)
- Formation et/ou expérience en cuisine, en nutrition ou en alimentation
- Expérience en animation de groupes
- Attestation de premiers soins et/ou certification MAPAQ (manipulateur d'aliments) un atout;
- Les plages horaires à combler sont du lundi au vendredi, horaire varié.
- Langue demandée : Français, anglais un atout

Rémunération

- Salaire : à discuter.
- Engagé à titre de travailleur autonome.

Acheminer votre candidature uniquement par courriel à l'adresse suivante :
vivonutrition@gmail.com

Seules les candidatures retenues seront contactées.

On
cuisine
votre *santé*



Christine Caron td., t.n.