

RECHERCHE

Animateur de cuisine collective

L'Institut Guy Lacombe de la famille cherche à offrir un service de cuisine collective qui débutera bientôt. Cette activité permet aux participants de préparer quelque repas nutritif pour leurs familles en groupe avec d'autres. Les participants apprennent tout en préparant eux-mêmes. Le candidat choisi pour ce poste devra;

Principales responsabilités :

- Soutenir, former et animer des groupes de cuisine collective
- Planifier, organiser et animer des activités en cuisine,
- Recruter, mobiliser, motiver les participants,
- Favoriser la prise en charge, l'autonomie et la réflexion des participants,
- Gérer le budget des activités de cuisine
- Rédiger des rapports d'activité et des bilans,
- Participer aux rencontres et sessions de formation sur demande

Exigences :

- Études ou expérience dans le domaine de la santé alimentaire
- Expérience d'animation ou milieu populaire
- Connaissance du nouveau guide alimentaire canadien est un atout
- Connaissance des enjeux de sécurité alimentaire
- Capacités d'organisation et de planification
- Capacité et volonté de travailler en équipe
- Bonne forme physique et tolérance au stress
- Habilités en gestion de groupe
- Autonomie, initiative, dynamisme et créativité
- Connaissance de la francophonie albertaine est un atout

Conditions d'emploi :

- Certification pour la manipulation des aliments
- Vérification de dossier judiciaire
- Certificat de réanimation cardio-respiratoire / secourisme valide
- Posséder un permis de conduire et une auto pour effectuer les courses

Durée :

- Sur planification des ateliers (2 à 4 par mois, 3 à 5 heures de temps)
- Date limite pour postuler : Le 20 septembre à midi

Salaire : Négociable

Pour postuler : Faites parvenir votre curriculum vitae et une lettre de motivation en français avant midi le 20 septembre 2019 à Laura Devaney, directrice générale par intérim, à direction@iglf.ca. Pour de plus amples renseignements, visitez www.institutguylacombe.ca