



OFFRE D'EMPLOI D'ÉTÉ Cuisinière projet Pumptrack en maison des jeunes

La Maison des jeunes de Pointe-Saint-Charles (**MDJ Adozone**) est un lieu où les jeunes de 11 à 18 ans peuvent participer à des projets et des activités. Les adolescentEs sont encouragéEs à y jouer un rôle actif dans les prises de décisions, puisque c'est eux qui décident du type d'activités. Les intervenants / intervenantes les incitent à questionner leur vie et leurs choix sans porter de jugement, ainsi qu'à développer leur sens critique et leur ouverture sur le monde en tentant de leur faire découvrir de nouveaux intérêts.

Sous la supervision de la coordination de la Maison des jeunes, la personne retenue participera à la préparation et à la réalisation de plats avec les jeunes, tout en respectant les standards de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Elle jouera également un rôle clé dans l'animation et la transmission de compétences culinaires auprès des jeunes.

PRINCIPALES FONCTIONS:

La personne qui occupera ce poste aura comme responsabilités de :

Cuisine et production:

- Accueillir chaleureusement les jeunes et établir un lien de confiance avec eux;
- Élaborer et préparer des recettes (entrées, plats, desserts)
- Réaliser les préparations culinaires avec les jeunes : épluchage, découpe, cuisson, dressage
- Adapter les recettes selon les besoins (quantités)
- Assurer la qualité et la présentation des plats
- Maintenir un environnement de travail propre et sécuritaire
- Appliquer les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire
- Participer à la gestion des stocks et à la réduction du gaspillage

Animation et accompagnement des jeunes:

- Animer des ateliers de cuisine avec les jeunes
- Accompagner les jeunes dans la préparation de plats destinés à la vente
- Concevoir, avec les jeunes, une liste de recettes adaptées au projet
- Favoriser l'apprentissage, l'autonomie et la participation active
- Planifier, organiser et évaluer les activités culinaires (approche participative)

Développement du projet :

- Collaborer avec les jeunes pour ajuster les recettes selon les goûts de la clientèle
- Participer à l'évaluation des prix de vente des produits
- Proposer de nouvelles idées et recettes en collaboration avec le comité jeune

PROFIL RECHERCHÉ :

- Formation ou expérience en cuisine (professionnelle ou communautaire)
- Bonne connaissance des normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ – un atout)

- Capacité à travailler avec des jeunes (expérience un atout)
- Sens de l'organisation et gestion des priorités
- Esprit d'équipe, créativité et autonomie
- Rapidité d'exécution et souci du détail
- Tenir compte et respecter les différences culturelles pour répondre aux besoins des jeunes (sensibilité culturelle, diversité, inclusion) ;
- Maîtrise du français et de l'anglais parlés ;

CONDITIONS :

- Horaire : **16 heures/semaine, du mardi au vendredi (juin à août)**
- Heures : **8 h à 12 h (horaire de jour)**
- Lieu : **Pointe-Saint-Charles (présentiel)**
- Salaire : **24 \$/heure**
- Vérification des antécédents judiciaires requise
- Entrée en poste : **dès que possible**

POUR POSTULER :

- Si vous êtes intéresséE à faire partie d'une équipe dynamique et à développer vos compétences tout en relevant le défi d'œuvrer dans un organisme travaillant auprès des adolescentEs, nous aimerions avoir de vos nouvelles.
- Les entrevues auront lieu en mai pour une entrée en poste le plus rapidement possible. Merci de faire parvenir **CV** à l'attention du comité de sélection pour le « poste **Cuisinière projet Pumptrack**» par courriel à coordination@adozone.org
- La Maison des jeunes de Pointe-Saint-Charles Inc. est un organisme communautaire qui œuvre en inclusion sociale et économique. Nous sommes ouvertEs à la diversité sous toutes ses formes.

Nous remercions tous les candidatEs de leur intérêt. Veuillez noter que nous ne communiquerons qu'avec les personnes retenues pour l'entrevue.