



NOTRE MISSION

Former l'esprit, le cœur et le corps des jeunes et les préparer à contribuer positivement à la société.

Le Collège Notre-Dame applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et il encourage les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes en situation de handicap à soumettre leur candidature.

INTÉRESSÉ.E?

**Veillez faire parvenir votre CV
et lettre de motivation à :**

arousseau@collegenotredame.com

Joignez une organisation qui se distingue par son milieu de travail stimulant et son personnel compétent, disponible et attentionné. Le Collège Notre-Dame, un choix incontournable.

Le Collège Notre-Dame recherche **un(e) animateur(trice) pour l'activité parascolaire « Cours de cuisine »** pour la saison 2026-2027.

Sous la supervision de la coordonnatrice à la vie étudiante, la personne titulaire du poste aura pour mandat d'offrir une expérience culinaire éducative, sécuritaire et stimulante aux élèves. Elle devra planifier, organiser et animer des ateliers de cuisine favorisant l'apprentissage, l'autonomie, la créativité et les saines habitudes de vie chez les adolescents.

Tâches et responsabilités

- Planifier, préparer et animer des ateliers de cuisine hebdomadaires adaptés aux adolescents;
- Enseigner les bases techniques de la cuisine (préparation, cuisson, manipulation sécuritaire des équipements) dans un cadre à la fois éducatif et ludique;
- Favoriser le développement des compétences culinaires, de l'autonomie et du travail d'équipe chez les participants;
- Stimuler la créativité, la curiosité alimentaire et l'intérêt pour les saines habitudes de vie;
- Encadrer et superviser les élèves en tout temps afin d'assurer un environnement sécuritaire, respectueux et inclusif;
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire;
- Assurer le maintien de la propreté des locaux et la bonne utilisation du matériel culinaire;
- Observer le comportement des participants et intervenir de façon éducative et appropriée au besoin;
- Communiquer toute situation problématique (sécurité, discipline, matériel) à la coordonnatrice à la vie étudiante;
- Participer, au besoin, à l'organisation et à la promotion de l'activité.

Profil recherché / Qualités personnelles

- Aimer travailler avec les adolescents et contribuer à leur développement personnel et social
- Démontrer un réel intérêt pour la cuisine, l'alimentation et la transmission de connaissances
- Posséder d'excellentes aptitudes en communication et en relations interpersonnelles
- Avoir le sens des responsabilités, du jugement et une bonne capacité d'adaptation
- Être capable de travailler de façon autonome tout en respectant un cadre établi.

Qualifications requises

- Être âgé(e) de 18 ans ou plus
- Aimer travailler avec les adolescents et contribuer à leur développement personnel et social
- Démontrer un réel intérêt pour la cuisine, l'alimentation et la transmission de connaissances
- Posséder d'excellentes aptitudes en communication et en relations interpersonnelles
- Avoir le sens des responsabilités, du jugement et une bonne capacité d'adaptation
- Travailler de façon autonome tout en respectant un cadre établi.
-

Date d'entrée en fonction : septembre 2026

Date limite pour postuler : 4 juin 2026



Le mercredi, de 16 h 30 à
18 h 00. Une session
d'automne et une session
d'hiver, à raison de 11
cours par session.



Selon qualifications et
expériences



Stationnement gratuit
et bornes électriques
disponibles



Environnement de travail
collaboratif et dynamique