

PROFESSEUR DE CUISINE

Fonctions principales : Animer des cours de cuisine pour la clientèle adulte selon différentes thématiques selon les compétences du candidat. Par exemple, la cuisine italienne, asiatique ou toute autre cuisine du monde, la cuisine santé ou toute autre idée originale pour des groupes d'adultes dans une ambiance agréable et sécuritaire.

Année d'expérience à l'emploi : Un atout (en animation/en cuisine)

Formation suggérée: L'expérience pertinente en cuisine professionnelle est un atout considérable ou détenir les formations suivantes DEP en cuisine ou DEC en Technique de diététique.

Salaire offert : À partir de 21,10\$, selon l'échelle salariale de l'entreprise.

Nombre d'heures par semaine : 8h/semaines, les dimanches ou selon l'horaire à établir.

Durée de l'emploi : 3 mois, renouvelable selon disponibilité, automne, hiver, printemps.

Avantages de travailler au Centre Loisir Multi-Plus:

- Conciliation travail-études-vie personnelle
- Rabais employé pour inscription à un autre type de cours

Postulez dès maintenant pour entrer en fonction cet automne :

Faites parvenir votre candidature à Cynthia Charron, coordonnatrice à la programmation.

ccharron@multi-plus.ca

819 379-3569 p.226

www.multi-plus.ca

