

Dysphasie Laurentides vous invite à postuler pour le poste de : **CHEF ANIMATEUR - PROJET LES TOQUÉS! 2019**

Dysphasie Laurentides est un organisme à but non lucratif ayant notamment pour mission de briser l'isolement des familles et des personnes ayant un trouble développemental du langage (dysphasie). Ainsi, Dysphasie Laurentides offre plusieurs activités adaptées aux enfants, adolescents et jeunes adultes TDL, ainsi qu'à leur famille.

Le projet *Les Toqués!* consiste à la création d'ateliers de cuisine adaptés et supervisés, conçus de manière à favoriser le développement des connaissances et de l'autonomie, leur sens des responsabilités et de l'organisation, ainsi que leur capacité de communication et de socialisation. Il s'adresse aux adolescents et jeunes adultes TDL membres de l'organisme de 16 ans et plus.

Ainsi, depuis 2011, Dysphasie Laurentides offre à ses membres l'opportunité à maintenant 18 grands adolescents et jeunes adultes TDL de 16 ans et plus de participer à cette activité, sous la supervision d'une chef d'équipe, d'un chef-animateur et de trois animateurs-intervenants.

Calendrier de la session 2019 : en pièce jointe, vous trouverez le calendrier de la session 2019 et un aperçu de l'horaire prévu pour le chef animateur. À noter que les dates officielles seront confirmées sous peu.

Profil recherché

- Expérience pertinente et/ou formation reconnue dans le domaine de la cuisine;
- Compétences en ce qui a trait à l'animation (leadership, bonnes habiletés de communication devant un groupe de jeunes);
- Expérience d'animation ou de supervision dans le cadre de cours de cuisine (atout);
- Connaissances et/ou expérience avec des personnes vivant des limitations (langagières, physiques) (atout).

Qualités personnelles :

Nous recherchons une personne dynamique et responsable, passionnée et ayant le goût de transmettre ses connaissances. Mature et possédant un solide bagage personnel lui permettant de servir de modèle pour les jeunes, le candidat doit démontrer une grande ouverture d'esprit, un sens élevé des responsabilités et une bonne capacité d'adaptation. La personne doit faire preuve d'autonomie et de capacité élevée de travailler en équipe (travail en étroite collaboration avec la chef d'équipe). Enfin, la personne choisie devra ne présenter aucun empêchement judiciaire en lien avec l'emploi et être disponible pour une entrevue.

Description sommaire des tâches

- Supporter la chef d'équipe dans le choix des thèmes (ex. : cuisine indienne ou autre) et la planification des recettes ;
- Voir à l'élaboration des fiches de recettes détaillées (adaptées au besoin) ainsi qu'aux listes d'ingrédients requis;
- Toujours en lien avec la planification, contribuer à développer une idée d'événement de fin de session, à travers lequel les jeunes pourront faire la démonstration de leurs talents;
- Participer à la rencontre d'équipe préparatoire prévue avant le début de la session (date à déterminer);
- Donner le cours de cuisine lors du cours d'introduction, des trois ateliers de cuisine et de l'activité de fin de session et participer au rangement de la salle à la fin de chacune de ces activités;
- Participer à l'animation et l'encadrement des jeunes lors des cours de cuisine ainsi que durant les soupers à domicile;
- En tout temps, être disponible pour un sourire, un mot d'encouragement ou une petite tape sur l'épaule de ces jeunes qui ne demandent rien de plus qu'un peu de support pour les aider à apprendre et à s'épanouir!

Conditions de travail

- Salaire : à discuter (selon expérience et formation)
- Horaire et dates : à confirmer (voir calendrier à la page suivante)
- Lieux de travail : Sainte-Thérèse et les environs

Démarche pour postuler

Personne à contacter : Mylène Girard, coordonnatrice des activités

Date limite : 1^{er} février 2019

Vous pouvez envoyer votre candidature par courriel ou par télécopieur.

Courriel : info@dysphasielaurentides.org

Télécopieur : 450 951-8420

Pour tous renseignements supplémentaires, vous pouvez téléphoner au 450 951-8520, du lundi au jeudi, entre 8h00 et 16h00.

CALENDRIER DU PROJET LES TOQUÉS ! 2019
HORAIRE DES ACTIVITÉS

Avant la session (Total 6 heures) <i>Rencontre d'équipe + 4 heures de préparation (rencontre avec la chef d'équipe et choix des recettes)</i>	Rencontre préparatoire avec l'équipe (chef-animateur, chef d'équipe et les trois animateurs-intervenants)	Date à déterminer selon les disponibilités
Vendredi, 15 mars (18h00 à 22h00)	Introduction des activités	<ul style="list-style-type: none"> • présentation des 3 thèmes • répartition des équipes • règles de base • et mini atelier de cuisine
THÈME 1		
Vendredi, 22 mars	Semaine 1	Souper au restaurant (Absent)
Vendredi, 29 mars (18h00 à 22h00)	Semaine 2	Atelier de cuisine
Samedi, 6 avril (14h00 à 21h00)	Semaine 3	Souper à domicile (équipe 1)
THÈME 2		
Vendredi, 12 avril	Semaine 1	Souper au restaurant (Absent)
Vendredi, 19 avril (18h00 à 22h00)	Semaine 2	Atelier de cuisine
Samedi, 27 avril (14h00 à 21h00)	Semaine 3	Souper à domicile (équipe 2)
THÈME 3		
Vendredi, 3 mai	Semaine 1	Souper au restaurant (Absent)
Vendredi, 10 mai (18h00 à 22h00)	Semaine 2	Atelier de cuisine
Samedi, 18 mai (14h00 à 21h00)	Semaine 3	Souper à domicile (équipe 3)
ACTIVITÉ FINALE		
4 heures de planification Samedi, 1^{er} juin (à confirmer) (14h00 à 20h00)	« 5 à 7 » avec parents, membres du CA et invités spéciaux	Cocktail dînatoire et « Remise des Toques »

**** À noter que le chef-animateur n'est pas présent lors des soupers aux restaurants.**