

Responsable du secteur alimentation - Programme découverte

Pour lutter contre l'obésité infantile, la pédiatre Julie St-Pierre a créé en 2014, le Réseau d'action en santé cardiovasculaire (RASC) dont la mission est de lutter contre la prévalence élevée d'obésité et de ses complications cardiovasculaires chez les enfants et leurs familles, en développant des solutions concrètes aux problématiques d'obésité infantile, notamment en déployant l'Approche 180 au Québec.

Depuis l'été 2020, le Programme découverte de l'Approche 180 est déployé afin d'offrir aux jeunes une semaine type camp de jour, incluant le repas du midi et les collations et comprenant des interventions ludiques par des professionnelles de la santé de la Maison de Santé Prévention (MSP) visant l'acquisition de saines habitudes de vie par le plaisir et la découverte.

Le programme Découverte s'adresse aux jeunes de 8 à 12 ans suivis à la MSP qui souhaite vivre une expérience découverte, tout en favorisant de saines habitudes de vie pendant l'été. Le camp se déroule sur une période de 6 semaines à la Maison de Santé Prévention, qui accueille 1 seul groupe d'enfant à la fois constitué de 6 à 8 jeunes.

Principales tâches et responsabilités

- Planifier le menu hebdomadaire selon les recommandations du Guide alimentaire canadien pour 15 à 20 personnes selon le budget alloué
- Réaliser les achats des denrées alimentaires selon les besoins
- Réaliser les repas et les collations quotidiennement
- S'assurer de l'entretien et du rangement de la cuisine et du matériel
- Participer à la planification et à l'animation des ateliers de cuisine et de nutrition
- Assurer un environnement sécuritaire et hygiénique de la cuisine lors des ateliers
- Appuyer la nutritionniste dans tout autre projet
- Participer à la promotion des saines habitudes de vie auprès des jeunes

Compétences, aptitudes et qualifications

- Avoir de l'intérêt pour la prévention et les saines habitudes de vie
- Avoir de l'expérience auprès des jeunes de 8 à 12 ans
- Avoir de l'expérience reconnue en cuisine
- Posséder une bonne compréhension des méthodes variées de cuisine
- Aimer travailler en équipe
- Avoir un bon sens des responsabilités et une bonne capacité d'adaptation
- Être organisé, rigoureux et minutieux

Horaire de travail

Temps partiel entre le 1^{er} juillet et le 5 juillet 2024

- Environ 15 à 20h avant le début des semaines d'activités, pour la formation, la préparation du matériel et la planification

Temps plein entre le 8 juillet et le 16 août 2024

- Lundi au vendredi
- 8 à 16h (entre 30 et 40h/semaine)

Si vous désirez rejoindre notre belle équipe, s'il vous plaît nous faire parvenir votre C.V. accompagné d'une courte lettre de motivation à l'adresse suivante :

clemenceforest@maisondesanteprevention.com