

Offre d'emploi : animateur.trice de cuisine communautaire

Description du poste

L'animateur.trice de cuisine sera responsable de l'exécution et de la création d'une série d'ateliers pour les jeunes, les personnes âgées et le grand public. Ces ateliers visent à permettre aux participants d'adopter des habitudes alimentaires saines grâce à l'éducation et à l'acquisition de compétences pratiques en matière de cuisine. L'animateur.trice participe à l'animation des ateliers tout en étant chargé de superviser le bon fonctionnement de tous les ateliers.

Tâches et responsabilités principales

- Concevoir et animer des ateliers de cuisine, en veillant à ce que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires à l'atelier soient collectés dans les bureaux de Corbeille de Pain et/ou à l'épicerie, avant l'atelier ;
- Maintenir la propreté du garde-manger et mettre à jour l'inventaire au besoin ;
- Contribuer à la sécurité alimentaire en dispensant des formations sur les compétences culinaires, la nutrition et la gestion du budget, et en réduisant le gaspillage alimentaire grâce à une cuisine de saison ;
- Donner la priorité à la santé et à la sécurité dans les ateliers de cuisine en tout temps ;
- Organiser et animer des ateliers avec des chefs amateurs invités ;
- Organiser ou participer de temps à autre à la préparation de plats ou à la cuisine dans le cadre d'événements organisés par Corbeille de Pain ;
- Faire connaître les programmes proposés par Corbeille de Pain (CDP) au sein de notre communauté locale afin de sensibiliser le public aux services offerts et d'encourager l'inscription de nouveaux participants ;
- Collaborer avec les stagiaires en diététique de l'Université McGill pour produire des documents comprenant des recettes et des informations nutritionnelles à distribuer lors des ateliers ;
- Travailler en harmonie avec d'autres programmes de CDP afin de soutenir leur évolution ;
- Collaborer avec d'autres organismes de l'Ouest-de-l'Île afin de renforcer l'impact global de nos ressources collectives.

Connaissances et compétences

- Bilingue : capacité à communiquer en anglais et en français, avec des compétences rédactionnelles intermédiaires. Connaissances d'autres langues sont considérées comme un atout ;
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité, écoute active ;
- Maîtrise approfondie de la planification des repas et des techniques culinaires, ainsi qu'une bonne compréhension des principes nutritionnels ;
- Certification MAPAQ un atout ;

- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe ;
- Le/la candidat.e doit pouvoir soulever une charge de 22 kg en respectant les procédures de sécurité ;
- Expérience de la mise en conserve, un atout ;
- Expérience de travail avec des personnes de différents groupes d'âge, de différentes origines culturelles et avec des personnes souffrant de handicaps mentaux et physiques ;
- Connaissance des questions de sécurité alimentaire, un atout ;
- La maîtrise de la suite Google Workspace, de Google Docs et d'Airtable est considérée comme un atout.

Conditions d'emploi

- 20 à 22 \$/heure selon l'expérience.
- 8 à 20 heures/semaine de travail, et doit faire preuve de flexibilité pour travailler en semaine, en fin de semaine et en soirée.
- Orchestrer 1 à 3 ateliers de cuisine par semaine.
- Emplacements dans l'Ouest-de-l'Île (de Montréal).
- Permis de conduire valide et accès à une voiture.

Application

Veuillez soumettre votre curriculum vitae et une lettre de motivation à l'adresse courriel suivante: info@corbeilledepain.com **avant le 21 août**. Les entrevues seront organisés de manière continue. Seuls les candidats sélectionnés seront contactés pour une entrevue.

Job Posting: Community Kitchen Animator

Job Description

The Kitchen Animator will be responsible for executing and creating a series of workshops and seminars for youth, seniors and the general public. The workshops will focus on empowering participants to adopt healthy eating habits through education and practical cooking skills. The Animator will take part in the animation of workshops while also being responsible for overseeing the effective functioning of the workshops.

Primary Duties and Responsibilities

- Plan and execute cooking workshops, ensuring that all the ingredients, tools and handouts needed are collected from the Corbeille de Pain's office and/or the grocery store, prior to the workshops;
- Maintain cleanliness of the pantry and re-stock as necessary;
- Support food security by teaching food skills, nutrition, budgeting, and reducing food waste through seasonal cooking;
- Prioritize health and safety in the kitchen workshops at all times;
- Organize and support workshops alongside guest home chefs;
- Occasionally plan or take part in food transformation or cooking for events hosted by Corbeille de Pain;
- Promote programs offered by Corbeille de Pain (CDP) to our local community in order to raise awareness of the services offered, and encourage the registration of new participants;
- Work in alignment with other CDP programs to support their evolution;
- Participate in program outreach and evaluations;
- Collaborate with other West Island organizations to strengthen the overall impact of our collective resources;

Knowledge and Skills

- Bilingual: Must be able to communicate in English and French, with intermediate writing skills. Knowledge of additional languages considered an asset;
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening skills;
- High level of proficiency in meal planning and cooking skills, with an understanding of nutrition principles;
- MAPAQ certified an asset;
- Ability to organize, plan and work as a team;
- Canning experience an asset;
- The candidate must be able to lift a load of 22 kg while respecting safety procedures;
- Experience working with people of different age groups, cultural backgrounds and with mental and physical disabilities;
- Knowledge of food security issues an asset;

- Proficiency in Google Workspace, Google Docs and Airtable is considered an asset;

Job Conditions

- \$20-22/hour based on experience.
- 8-20 hrs/week, must have flexibility to work week days, weekends and evenings.
- Plan and execute 1 to 3 cooking workshops per week.
- All locations are in the West-Island (of Montreal).
- Valid driver's license and access to a car.

To apply

Please send your CV and cover letter to info@corbeilledepain.com **before August 21st**.
Candidates will be contacted on a rolling basis. Only selected candidates will be contacted for an interview.