



Offre d'emploi: Coordinateur.trice de cuisine

Corbeille de pain / Bread Basket est un organisme à but non lucratif œuvrant pour la communauté de l'Ouest-de-l'Île de Montréal dont la mission est d'offrir des activités de sécurité alimentaire aux populations vulnérables. Coordinateur de cuisine est également ambassadeur(-trice) de Corbeille de Pain / Bread Basket et veille à ce que notre mission, notre vision et nos valeurs soient réalisées.

Corbeille de pain favorise le travail d'équipe et croit qu'encourager l'expertise et la passion de chacun contribue à la qualité de notre travail en tant qu'organisation et nous aide à avancer continuellement. Nous nous efforçons d'être continuellement à la pointe de nos valeurs et de nos convictions, qui permettent aux employés de développer leur potentiel, de s'épanouir pleinement au travail et de s'engager dans un monde d'inclusion.

Description du poste

Le/la coordinateur.trice doit assurer que les ateliers de cuisine se déroulent bien dans les différentes cuisines qu'on a à CDP, ainsi que planifier, coordonner les mêmes ateliers avec les animateurs de cuisine et le gérant de programmes. Le/la coordonnateur.trice participe à l'animation des ateliers tout en étant également responsable de superviser le bon fonctionnement de tous les ateliers. Lui/elle doit travailler directement avec d'autres animateurs de cuisine pour s'assurer qu'ils sont bien équipés pour faire leurs ateliers. Doit faire preuve d'une bonne organisation et débrouillardise en regard les achats et contrôle d'inventaire. Communiquer directement avec la gérante des programmes pour la planification et développement du programme de cuisine.

Tâches principales et responsabilités

- Élaborer et animer des ateliers en cuisine s'adressant aux populations vulnérables incluant des personnes âgées et des jeunes;
- Veiller à ce que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires à l'atelier soient prêts et disponibles pour que les animateurs puissent mener bien leurs ateliers ;
- Coordonner tous les bons de commande pour le personnel du début à la fin (commande, réception, organisation et stockage) et comparer les prix pour minimiser les coûts ;
- S'assurer que toutes les évaluations du programme, le rapport annuel et la planification de menus sont réalisés ;
- Donner des explications sur la ou les recettes à faire et assister les participants dans la préparation des recettes;

- Faire la promotion des autres programmes offerts par Corbeille de Pain à la communauté locale pour encourager l'inscription de nouveaux participants.
- S'assurer que tous les animateurs connaissent et respectent les normes du CDP en matière d'organisation, de propreté, de pratiques pédagogiques, etc;
- Responsable de la coordination et de l'horaire de tous les animateurs de cuisine

Connaissances et aptitudes

Le coordonnateur doit démontrer les aptitudes suivantes:

- Bilingue en français et en anglais et d'autres langues et atout;
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité, écoute;
- Bonnes habiletés culinaires et préparation de recette;
- La connaissance de la fabrication de conserves est un atout.
- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe et gérer un équipe de 2 -5 employes de cuisine ;
- Capacité à respecter les délais et être flexible au changement;
- Capacité à avoir une vue d'ensemble et à planifier les besoins immédiats et à long terme;
- Expérience de travail ou ouverture à travailler avec les personnes de différents groupes d'âges, différentes cultures et avec handicap mental ou physique;
- Intérêt pour la mission et les valeurs du CDP (sécurité alimentaire, réduction des déchets, agriculture durable, communauté, santé et nutrition, systèmes alimentaires, etc.);
- Expérience avec les logiciels Excel et Airtable considérée comme un atout.

Qualifications

- Diplôme CÉGEP ou diplôme universitaire dans un domaine connexe ou expérience pertinente, et une certaine expérience dans le domaine.
- Connaissances / études en cuisine. Des études en nutrition sont un atout. Posséder une expérience pertinente dans ces domaines.
- Certification MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire est requise.

Conditions de travail

- Doit avoir la flexibilité de travailler les jours, les soirs et la fin de semaine. 20-30h / semaine, 22-25 \$ / heure selon l'expérience
- Entrée en fonction à la fin du mois d'Août.
- Permis de conduire et accès à un véhicule sont requis.
- Les candidats doivent être à l'aise pour travailler debout pendant plusieurs heures et être capables de soulever 50 livres en toute sécurité.

Application

Veillez envoyer une lettre de motivation et votre curriculum vitae à info@corbeilledepain.com au plus tard le 27 Août, 2024. Seuls les candidats qualifiés seront contactés pour une entrevue.



Job Posting: Community Kitchen Coordinator

Corbeille de pain mission is to promote food security in the West Island of Montreal through programs that provide education, build community, and increase access to nourishing food, in collaboration with community partners.

Corbeille de pain fosters teamwork and believes that encouraging each individual's expertise and passion contributes to the quality of our work as an organization and helps us to continually move forward. We strive to continually lead with our values and beliefs that enable employees to develop their potential, bring their full self to the workplace and engage in a world of inclusion.

Job Description

The coordinator must ensure that the cooking workshops take place well in the different kitchens we have at CDP, as well as plan and coordinate the same workshops with the kitchen facilitators and the program manager. The coordinator participates in running the workshops while also being responsible for supervising the proper functioning of all workshops. He/Her works directly with other cooking animators to ensure they are well equipped to deliver their workshops. Must demonstrate good organization and resourcefulness with regard to purchasing and inventory control. Communicate directly with the program manager for the planning and development of the cooking program.

Primary Duties and Responsibilities

- Develop and lead cooking workshops aimed at vulnerable populations including the elderly and young people;
- Ensure that all the ingredients, utensils and handouts necessary for the workshop are ready and available for animators to successfully execute their workshops;
- Coordinates all purchase orders for staff from beginning to end (ordering, receiving, organizing and storing) and compare prices to minimize costs;
- Make sure all program evaluations, annual report and plan menus are done;
- Explain the recipe(s) to be made and assist participants in recipe preparation at the workshops;
- Promote the other programs offered by Corbeille de Pain to the local community to raise awareness of services offered and encourage registration of new participants;
- Responsible for the coordination and scheduling of all kitchen animators;
- To ensure that all animators are aware of and are complying with CDP standards as far as organization, cleanliness, teaching practices, etc.

Knowledge and Skills

- Bilingual, English and French other languages considered an asset;
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening skills;
- Meal planning and cooking skills;
- knowledge of canning is an asset;
- Ability to organize, plan and work in a team and manage a team of 2-5 kitchen employees;
- Ability to meet deadlines and be flexible to change;
- Ability to see the big picture and plan for immediate and long-term needs;
- Interest in CDP mission and values(food security, waste reduction, sustainable agriculture, community, health nutrition, food systems, others);
- Experience working with persons of different age groups, cultural backgrounds and with persons with mental and physical disabilities;
- Experience with Excel and Airtable software considered an asset

Qualifications

- CEGEP diploma or university degree in a related field or relevant experience, and some experience in the field.
- Knowledge / studies in cooking. Studies in nutrition are an asset. Relevant experience in these fields.
- MAPAQ certification in food hygiene and safety is required.

Working conditions

- Available to work on weekdays, evenings and weekends. \$20-30h/week depends on the season, \$22-25/hour depending on experience.
- Starting position at the end of August.
- Driving license and access to a vehicle is necessary.
- Must be comfortable with working on their feet for several hours and has the ability to lift 50 lbs safely.

Application

Please send a cover letter and your resume to info@corbeilledepain.com no later than August 27, 2024. Only qualified candidates will be contacted for an interview.