

Offre d'emploi : animateur culinaire (facilitateur) pour le programme *Food Fit*

Description du poste

Corbeille de Pain a obtenu un financement de Droit à l'alimentation pour mettre en place le programme « Food Fit », un programme de 12 semaines basé sur l'engagement qui vise à aider les participants à prendre conscience de leur santé grâce à une réflexion personnelle, une cuisine saine, la pratique d'une activité physique et la création de liens avec leurs pairs.

Nous recherchons un.e animateur.trice engagé qui sera chargé d'organiser une série de trois ateliers et séminaires de 12 semaines destinés aux adultes et aux personnes âgées.

Tâches et responsabilités principales

- Mise en œuvre du programme : Organiser une série de trois sessions de 12 semaines intitulées « Food Fit »;
- Rapports hebdomadaires : tenir à jour des rapports hebdomadaires sur la plateforme *Howspace*;
- Formation en ligne : Le poste exige de suivre quatre modules de formation en ligne afin d'apprendre à dispenser et à évaluer le programme *Food fit*;
- Évaluation du programme : impliquer les participants au programme dans le processus d'évaluation;
- Partage des connaissances : le facilitateur aura l'occasion d'assister à des conférences données par des intervenants invités et de participer à des sessions de questions-réponses en temps réel avec le responsable du programme *Food Fit* et d'autres facilitateurs;
- Planifier et organiser des ateliers « Food Fit » tels que conçus par Droit à l'alimentation;
- Planifier et organiser de manière autonome les ateliers de cuisine, en veillant à ce que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires soient récupérés au bureau de Corbeille de Pain et/ou dans les épiceries avant le début des ateliers;
- Maintenir la propreté de la cuisine et du garde-manger, et réapprovisionner si nécessaire;
- Collaborer avec les stagiaires en diététique de 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;
- Fournir des informations sur la nutrition et/ou le budget en rapport avec les recettes/aliments utilisés dans les ateliers ;
- Donner la priorité à la santé et à la sécurité dans les ateliers de cuisine en tout temps ;
- Promouvoir les autres programmes offerts par Corbeille de Pain (CDP) auprès de la communauté locale afin de sensibiliser les gens aux services offerts et d'encourager l'inscription de nouveaux participants ;

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 ;
- Planification des repas, connaissances en matière de nutrition et compétences culinaires ;
- 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 ;
- La capacité à se sentir à l'aise avec le sport, le mouvement et l'exercice physique est 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

- 20-22 \$/heure selon l'expérience.
- Poste temporaire de mois mars 2026 - mars 2027.
- 12 à 18 heures/semaine de travail, faire preuve de flexibilité pour travailler en semaine, le week-end et en soirée.
- Orchestrer 1 à 2 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 avant le 16 février le à l'adresse courriel suivante: info@corbeilledepain.com. Entre en poste dès que possible avant le 26 février. Seuls les candidats sélectionnés seront contactés pour une entrevue.

Job opening: Culinary facilitator for the Food Fit program

Job description

Corbeille de Pain has secured funding from Right to food to implement the Food Fit program, a 12-week commitment-based program that aims to help participants become more health conscious through personal reflection, healthy cooking, physical activity, and peer bonding.

We are looking for a committed facilitator who will be responsible for organizing a series of three 12-week workshops and seminars for adults and seniors.

Main duties and responsibilities

- Program implementation: Organize a series of three 12-week sessions entitled "Food Fit";
- Weekly reports: Keep weekly reports up to date on the Howspace platform;
- Online training: The position requires completing four online training modules to learn how to deliver and evaluate the Food Fit program;
- Program evaluation: Involve program participants in the evaluation process;
- Knowledge sharing: Facilitators will have the opportunity to attend lectures given by guest speakers and participate in real-time Q&A sessions with the Food Fit program manager and other facilitators;
- Plan and organize "Food Fit" workshops as designed by Right to food;
- Independently plan and organize cooking workshops, ensuring that all necessary ingredients, utensils, and documents are collected from the Corbeille de Pain office and/or grocery stores before the workshops begin;
- Keep the kitchen and pantry clean and restock as needed;
- Collaborate with McGill dietetics interns to produce documents containing recipes and nutritional information to be distributed during the workshops;
- Work in harmony with other CDP programs to support their development;
- Collaborate with other organizations in the West Island to strengthen the overall impact of our collective resources;
- Provide nutritional and/or budgetary information related to the recipes/foods used in the workshops;
- Prioritize health and safety in kitchen workshops at all times;
- Promote other programs offered by Corbeille de Pain (CDP) to the local community in order to raise awareness of the services available and encourage new participants to sign up.

Knowledge and skills

- Bilingual: Ability to communicate in English and French, with intermediate writing skills. Knowledge of other languages is considered an asset;
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening;

- Meal planning, nutrition knowledge, and cooking skills;
- MAPAQ certification is an asset;
- Ability to organize, plan, and work in a team;
- The candidate must be able to lift a load of 22 kg in accordance with safety procedures;
- The ability to feel at ease with sports, movement, and exercise is an asset;
- Experience working with people of different age groups, different cultural backgrounds, and with people with mental and physical disabilities;
- Knowledge of food safety issues is an asset;
- Proficiency in Google Workspace, Google Docs, and Airtable is considered an asset.

Work Conditions

- \$20–22/hour depending on experience.
- Temporary position from March 2026 to March 2027.
- 12 to 18 hours/week of work, with flexibility to work weekdays, weekends, and evenings.
- Organize 1 to 2 cooking workshops per week.
- Locations in the West Island (of Montreal).
- Valid driver's license and access to a car.

Reception of applications

All qualified applicants will be considered for employment without regard to race, color, religion, or gender.

Please submit your resume and cover letter by February 16 to the following email address: info@corbeilledepain.com. The start date is as soon as possible before February 26.

Only selected candidates will be contacted for an interview.