



Offre d'emploi: Responsable du programme Cuisine

Corbeille de Pain Lac St-Louis 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. Le/la Responsable de cuisine est également ambassadeur(-trice) de Corbeille de Pain 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.

Description du poste

La personne occupant le poste de responsable du programme Cuisine veille à l'alignement des activités avec la mission de l'organisme tout en assurant l'efficacité opérationnelle des ateliers. Cette personne planifie et coordonne l'ensemble des ateliers de cuisine en collaboration avec l'équipe d'animation de cuisine et la direction des programmes, garantissant le bon déroulement des activités. La personne qui occupe le poste de responsable des cuisines va occasionnellement participer à l'animation des ateliers tout en supervisant leur bon fonctionnement et en accompagnant l'équipe d'animation pour s'assurer qu'elle dispose des ressources et des compétences nécessaires. La responsable des cuisines démontre d'excellentes capacités d'organisation et de débrouillardise dans la gestion des achats et du contrôle d'inventaire, tout en proposant des initiatives d'amélioration continue pour optimiser les opérations. Elle maintient une communication régulière avec la direction pour le développement du programme cuisine, contribuant ainsi à l'évolution et à la pertinence des services offerts. Ce poste requiert des aptitudes en gestion d'équipe, en communication, ainsi qu'un engagement envers la mission de l'organisme et une capacité d'adaptation face aux défis opérationnels quotidiens.

Tâches principales et responsabilités

- Veiller à ce que le programme cuisine offre des activités alignées avec la mission et complémentaires aux services offerts par les autres instances dans la communauté ;
- Gérer l'équipe de cuisine, communiquer les besoins RH à la direction, participer aux embauches liées aux initiatives gérées par ce poste ;
- Créer des opportunités de stage pour des étudiants et les accompagner pendant leur temps consacré à l'organisme, assurer le suivi requis par les institutions d'éducation ;
- Élaborer et animer des ateliers en cuisine s'adressant aux populations vulnérables incluant des personnes âgées et des jeunes ;
- Être disponible ou être présent.e durant les heures d'atelier pour répondre aux situations qui peuvent survenir ;
- Proposer et mettre en place des processus administratifs et pratiques qui favorisent une gestion efficace du programme cuisine ;
- Veiller à ce que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires à l'atelier soient prêts et disponibles pour que les animateurs.trices puissent bien mener 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 ;
- Compiler des données pertinentes, évaluer l'impact des programmes, rédiger des rapports d'activités et participer à la reddition de compte des initiatives liées à la disponibilité des aliments non transformés ;
- Participer à la planification stratégique et assurer la mise sur pieds des actions en lien avec le programme cuisine ;
- S'assurer que toutes les évaluations du programme, le rapport annuel et les plans de menus sont réalisés ;
- Superviser toutes les composantes de l'inscription aux ateliers, y compris le transfert des données entre les plateformes ;
- Organiser la production alimentaire des événements de l'organisme et des activités communautaires choisies auprès de partenaires ;

Corbeille de Pain Lac-St.Louis

11 Rodney avenue, Pointe-Claire, Québec H9R 4L8 - Tel : 514-894-5850

- Élaborer des budgets de programme et assurer un suivi des revenus et dépenses associées aux projets gérés par ce poste ;
- Assurer une communication professionnelle et régulière avec les partenaires de projet ;
- Gérer les réservations des ateliers de cuisine avec les partenaires et les collaborateurs ;
- Faire la promotion des autres programmes offerts par Corbeille de Pain à la communauté locale pour encourager l'inscription de nouveaux participants ;
- Développer des stratégies de promotion et de communication en lien avec les initiatives gérées par ce rôle, dont le sensibilisation à différents événements liés à la sécurité alimentaire dans l'Ouest-de-l'Île et avec le réseau ;
- Créer des procédures et des protocoles pour le programme de cuisine ;
- S'assurer que tous les animateurs.trices connaissent et respectent les normes de CDP en matière d'organisation, d'hygiène et de salubrité, de pratiques pédagogiques, etc.
- Autres tâches connexes dirigées par la gestion / direction des programmes.

Connaissances et aptitudes

- Bilingue : français et anglais niveau avancé à l'oral et niveau intermédiaire à l'écrit - connaissance d'autres langues est un atout ;
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité et écoute ;
- Bonnes habiletés culinaires et préparation de recettes ;
- La connaissance de la préparation de conserves est un atout ;
- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe et gérer un équipe de 2 à 5 employés du programme 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 de CDP (sécurité alimentaire, réduction des déchets, agriculture durable, communauté, santé et nutrition, systèmes alimentaires, etc.) ;
- Expérience avec les logiciels Excel, la suite Google et Airtable considérée comme un atout.

Qualifications

- Diplômé du CÉGEP ou diplôme universitaire dans un domaine connexe ou expérience pertinente de 1 à 2 ans minimum dans la gestion d'un restaurant ou d'une cuisine de grande taille.
- Connaissances / études en cuisine. Des études en nutrition sont un atout.
- Certification MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire est requise. (La formation pourrait être fournie si le/la candidat.e ne l'a pas).

Conditions de travail

- Doit avoir la flexibilité de travailler les jours, les soirs et la fin de semaine. 25h à 30h / semaine, 24\$ à 26\$ / heure selon l'expérience.
- Avoir un permis de conduire et l'accès à un véhicule sont requis.
- Les candidats.es doivent être à l'aise pour travailler debout pendant plusieurs heures et être capables de soulever 20 kilos en toute sécurité.

Application

Tous les candidats.es qualifiés.es seront pris en considération pour un emploi sans distinction de leur origine, de leur couleur, de leur religion ou de leur sexe.

Veuillez envoyer une lettre de motivation et votre curriculum vitae à info@corbeilledepain.com, jusqu'au 25 juillet, 2025. Seulement les candidats.es qualifiés.es seront contactés pour une entrevue.



Job Posting: Kitchen Program Lead

Corbeille de Pain Lac St- Louis' 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.

Job Description

The Kitchen Program Lead will ensure the alignment of the Kitchen program activities with the organization's mission, while ensuring the operational excellence of the workshops. This person will plan and coordinate all of the kitchen workshops in collaboration with the kitchen animation team and the programs manager, ensuring that the activities run smoothly. The Kitchen Lead will participate in the running of the workshops, supervising their optimal operation and supporting the animation team to ensure that they have the necessary resources and skills. The Kitchen Lead will demonstrate excellent organizational skills and resourcefulness in managing the purchasing and inventory control, while proposing continuous improvement initiatives to optimize operations. She/he will maintain regular communication with management on the development of the Kitchen program, contributing to the evolution and relevance of the services offered. This position requires team management and communication skills, as well as a commitment to the organization's mission and an ability to adapt to daily operational challenges.

Primary Duties and Responsibilities

- Ensure that the Kitchen program offers activities aligned with the mission and complementary to the services offered by other organizations in the community;
- Manage the kitchen team, communicate HR needs to management, participate in hiring related to initiatives managed by this position;
- Create internship opportunities for students and accompany them during their time with the organization, ensuring follow-up as required by educational institutions;
- Develop and facilitate cooking workshops for vulnerable populations including seniors and youth;
- Be available or be present during the workshop hours to respond to situations that may arise;
- Propose and implement administrative and practical processes that promote effective management of the cooking program;
- Ensure that all ingredients, utensils and documents required for the workshops are ready and available for facilitators to conduct their workshops;
- Coordinate all purchase orders for staff, from start to finish (ordering, receiving, organizing and storing), and compare prices to minimize costs;
- Compile relevant data, evaluate program impact, write activity reports and participate in reporting on initiatives related to the availability of unprocessed food;
- Participate in strategic planning and ensure the implementation of actions related to the Kitchen program;
- Make sure all program evaluations, annual reports and menu plans are done;
- Oversee all components of workshop registration, including the transfer of data between platforms;
- Organize food production for the organization's events and selected community activities with the partners;
- Develop program budgets, and track revenues and expenses associated with projects managed by this position;
- Ensure professional and regular communication with all project partners;
- Manage the kitchen bookings with the partners and collaborators;
- Promote the other programs offered by Corbeille de Pain to the local community, in order to raise awareness of the services offered and encourage registration of new participants;

Corbeille de Pain Lac-St.Louis

11 Rodney avenue, Pointe-Claire, Québec H9R 4L8 - Tel : 514-894-5850

- Develop promotional and communication strategies that are in line with the initiatives managed by this role, including raising awareness of various food security-related events in the West Island and with the network;
- Create procedures and protocols for the Kitchen program;
- Responsible for the coordination and scheduling of all the Kitchen animators;
- Ensure that all Kitchen animators are aware of and are complying with CDP standards as far as organization, cleanliness, teaching practices, etc.
- Other related tasks directed by the Programs manager and/or the administrators.

Knowledge and Skills

- Bilingual: French and English at an advanced speaking level and an intermediate writing level. Knowledge of any other languages is an asset;
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, and 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 to 5 Kitchen program employees;
- Ability to meet deadlines and to be flexible to change;
- Ability to see the big picture and plan for immediate and long-term needs;
- Interest in CDP's mission and values (food security, waste reduction, sustainable agriculture, community, health nutrition, food systems, etc.);
- Experience working with, or open to working with, persons of different age groups, cultural backgrounds and persons with mental and physical disabilities;
- Experience with Excel, Google Suite and Airtable software is considered an asset.

Qualifications

- A CEGEP diploma or a university degree in a related field, or a minimum of 1 to 2 years' relevant experience in managing a restaurant or a large kitchen.
- Knowledge / studies in cooking. Studies in nutrition are an asset.
- MAPAQ certification in food hygiene and safety is required (training may be provided if the candidate does not yet have it).

Working conditions

- Available to work on weekdays, evenings and weekends. 25 to 30h/week depending on the season and the salary is \$24 to \$26/hour, depending on experience.
- Driver's 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 20 kg safely.

Application

All qualified applicants will receive consideration for employment without regard to their origin, colour, religion or gender.

Please send a cover letter and your resume to info@corbeilledepain.com, until July 25,2025. Only qualified candidates will be contacted for an interview.