

OFFRE D'EMPLOI

ANIMATION CUISINES COLLECTIVES

Poste permanent, temps plein

BOUFFE-ACTION DE ROSEMONT est un organisme communautaire dont la mission est d'améliorer la capacité des citoyen-ne-s de Rosemont à mieux se nourrir en quantité et en qualité par diverses activités participatives et éducatives. Nous offrons une expérience de travail stimulante et enrichissante!

SOMMAIRE

Sous la supervision du coordonnateur des Cuisines collectives, en collaboration avec la directrice générale, l'animateur.trice organise, planifie et anime les activités des Cuisines collectives.

1. ANIMATION, PLANIFICATION ET RÉALISATION DES CUISINES COLLECTIVES

- Organise et anime des séances d'information sur les Cuisines collectives
- Rencontre individuellement les nouveaux participants pour procéder à leur inscription (compatibilité dans le groupe, capacité à être en groupe, capacité physique, intérêt, etc.)
- Apporte un soutien et assure un suivi auprès des participant.es tout au long de leur implication dans les Cuisines collectives
- Planifie les recettes, calcule les achats et fait l'inventaire
- Planifie et anime les rencontres de planification mensuelles avec les participant.es des cuisines (choix des recettes, répartition des achats et recherche des meilleurs prix)
- Anime les journées de Cuisines collectives : favorise l'esprit d'équipe et l'entraide, s'assure que les règles d'hygiène soient respectées (inclus la propreté des lieux), prépare le matériel nécessaire et apporte un soutien aux participants pour la réalisation des recettes
- Prépare et anime des capsules éducatives sur différentes techniques culinaires
- Sensibilise les participant.es à la sécurité alimentaire en favorisant des discussions et échanges par rapport à divers sujets en lien avec l'alimentation
- Fait les achats de denrées alimentaires et autres matériels nécessaires
- Assiste et co-anime avec le coordonnateur des Cuisines collectives, des cuisines pour les personnes vivant avec une déficience intellectuelle

2. MOBILISATION ET DEVELOPPEMENT

- Fait la promotion active des ateliers
- Mobilise et recrute les citoyen.nes
- Participe à des comités et ou tables de concertation en lien avec le projet

3. AUTRES TÂCHES CONNEXES

- Collabore à la planification annuelle des Cuisines collectives
- Participe aux réunions d'équipe des Cuisines collectives et de Bouffe-Action de Rosemont
- Participe à la rédaction des rapports et bilans d'activités
- Contribue aux tâches collectives et à la vie d'équipe
- Se rend disponible pour participer et/ou organiser des événements et activités de Bouffe-Action de Rosemont

EXIGENCES DU POSTE

- Formation minimale de niveau collégial ou l'équivalent
- Expérience de travail pertinente en animation des cuisines ou d'ateliers culinaires d'au moins un an
- Expérience en intervention et animation de groupes auprès des personnes vulnérables (personnes isolées, personne vivant avec une problématique de santé mentale)
- Intérêt et habilités culinaires et capacité à les transmettre
- Connaissance du milieu communautaire, un atout
- Polyvalence, flexibilité, autonomie et sens d'initiative
- Disponibilité pour travailler le soir et fin de semaine

CONDITIONS DE TRAVAIL

Poste permanent

Temps plein, 28 heures/semaine

Salaire : selon politique salariale en vigueur, soit entre 16\$ et 16.98\$/heure

Assurance collective et régime de retraite

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur CV, accompagné d'une lettre d'intention, au plus tard le vendredi le 16 août 2019, par courriel:

Bouffe-Action de Rosemont

A/S Comité de sélection

5350, rue Lafond bureau 1.210

Montréal (Québec), H1X 2X2

direction@bouffe-action.org

Télécopieur : 514-524-9813

Les entrevues auront lieu au courant de la semaine du 19 août 2019. L'entrée en poste est prévue pour mardi le 6 septembre 2019.

Prière de ne pas téléphoner. Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.