

CONTEXTE DU POSTE

Titre du poste :	Responsable de la cuisine
Supérieur immédiat :	Direction générale
Statut du poste:	Temps plein
Horaire :	35 h/semaine Sur 5 jours du mardi au samedi de 9h à 16h30 Présence occasionnelle de soir pour des événements
Échelle salariale :	20 \$ à 25 \$ / h selon compétences et expérience

Description de l'organisme

Les Services d'Entraide Le Relais est un organisme à but non lucratif ayant pour mission de lutter contre la pauvreté, la faim et l'exclusion que vivent les personnes se trouvant dans une situation économique précaire.

Notre approche est de soutenir l'autonomie des familles et des personnes en offrant des services et des activités qui répondent à leurs besoins. L'organisme est porté par des valeurs de respect, d'ouverture, d'autonomie, d'entraide et d'égalité.

Description du poste

Nous recherchons une personne passionnée et dynamique pour prendre en charge les repas et activités liées à notre cuisine, tout en accompagnant les participants dans le développement de leurs compétences en cuisine. Le poste implique également de faire la promotion de pratiques alimentaires économiques, équilibrées et nutritives.

Services d'Entraide Le Relais

399, ch. de la Grande-Côte, Boisbriand (Québec) J7G 1A9
450 939-0501 | dg@entraidelerelais.org



TÂCHES ET RESPONSABILITÉS GÉNÉRALES

- Déterminer le menu des repas et des cuisines collectives
- Animer des cuisines collectives et ateliers culinaires thématiques adaptés aux besoins des participants, dans un environnement accueillant, respectueux et inclusif
- Préparer les recettes avec les participants lorsque requis, tout en privilégiant leur autonomie
- Accompagner les participants dans le développement de leurs compétences en cuisine
- Encadrer les bénévoles sous sa supervision
- Quelques fois par année, planifier et coordonner un repas interculturel 3 services
- Quelques fois par année, planifier et coordonner un repas pour de grands groupes (Guignolée, dîner de Noël des membres)
- Promouvoir des pratiques alimentaires économiques, équilibrées et nutritives
- Gérer les commandes à Moisson Laurentides et les achats d'ingrédients
- Veiller à la bonne utilisation des ressources alimentaires, notamment en optimisant les quantités et en transformant des denrées pour éviter les pertes
- Respecter le budget alloué aux activités de la cuisine
- Veiller à ce que l'organisme soit conforme aux règles du MAPAQ pour toutes les opérations et activités liées à la nourriture
- S'assurer que l'équipement de la cuisine est toujours propre et fonctionnel
- Faire connaître la cuisine partagée dans l'objectif qu'elle soit prêtée ou louée à d'autres organismes, entrepreneurs ou petites entreprises; participer à la mise en place et au suivi de ces ententes
- Publier les menus et des photos des activités en cuisine de la semaine sur la page Facebook du Relais
- Collaborer avec l'équipe pour développer la programmation mensuelle de l'organisme
- Être à l'affût des besoins des membres et bonnes pratiques afin de suggérer des adaptations à nos services et activités
- Participer à l'évaluation des activités et à la collecte de données auprès des participants
- Participer aux activités de financement de l'organisme lorsque requis

Toute autre tâche connexe.

PROFIL DE COMPÉTENCES

Formation :

- Formation et/ou expérience pertinente en cuisine
- Compétences en nutrition ou en intervention, des atouts
- Normes d'hygiène et de salubrité alimentaire (MAPAQ, niveau gestionnaire)

Expérience requise :

- 3 ans minimum d'expérience pertinente
- Expérience de travail dans un OBNL, un atout

Connaissances techniques :

- Passion pour la cuisine et intérêt pour les enjeux de sécurité alimentaire
- Aptitudes en animation et en communication avec des publics diversifiés et vulnérables
- Bonne maîtrise l'environnement Microsoft 365 (Word, Excel, Outlook, Teams)
- Aisance sur Facebook (publier / répondre aux commentaires)

Habiletés et attitude :

- Gestion du temps et des priorités
- Sens de l'organisation et méthode
- Polyvalence et adaptabilité
- Autonomie
- Capacité à travailler en équipe
- Créativité
- Débrouillardise

CONTEXTE DE TRAVAIL ET AVANTAGES RELIÉS AU POSTE

Exigences physiques (ex. travail debout, assis, extérieur, voyageant, etc.) :

- Travail en grande partie debout
- Peut nécessiter le port de charges (boîtes de denrées)

Rémunération globale (vacances, avantages sociaux, bonus, primes, autres) :

- Poste à temps plein, du mardi au samedi (soirs très occasionnels, lors d'événements)
- 35 heures par semaine
- Présentiel
- Culture organisationnelle valorisante et bienveillante

Avantages sociaux* :

- Deux diners fournis par semaine
- Banque de journées santé payées
- Possibilité de dix jours de congé sans solde par année afin de rencontrer des obligations familiales
- 4 semaines de vacances par année, dont 2 payées durant les fêtes de fin d'année
- Programme de bonus bien-être
- Plan de développement et formations
- Activités sociales (lunchs d'équipe, sorties ludiques, souper de Noël, etc.)
- L'organisme met à la disposition des employés l'équipement de la cuisine, sans frais
- Stationnement gratuit

SVP faire parvenir votre **CV**
ainsi qu'une courte **lettre** de présentation
par courriel à dg@entraidelerelais.org

****L'organisme est présentement fermé pour les vacances.****
Les candidatures seront traitées à partir du 3 août.

*Selon la *Politique de conditions de travail* en vigueur

Services d'Entraide Le Relais

399, ch. de la Grande-Côte, Boisbriand (Québec) J7G 1A9
450 939-0501 | dg@entraidelerelais.org

