

Offre d'emploi

Nom du poste : animateur/animateur des cuisines collectives

Nom de l'employeur : Centre d'action bénévole de la MRC de Coaticook

Lieu de travail : 23, rue Cutting
Coaticook (Québec) J1A 2G2

Description du lieu de travail :

La mission du Centre d'action bénévole de la MRC de Coaticook (CAB de Coaticook) consiste à promouvoir l'action bénévole dans les différents secteurs de l'activité humaine et susciter une réponse à des besoins du milieu.

Le Centre d'action bénévole de la MRC de Coaticook (CAB de Coaticook) est le plus grand centre d'action bénévole en Estrie et l'un des plus importants au Québec. L'organisme offre une large gamme de services aux familles, aux jeunes, aux aînés et aux gens dans le besoin.

Description du poste :

Relevant de la direction générale, la personne titulaire de ce poste développe, anime et assure le bon fonctionnement des cuisines collectives de l'organisme. Elle collabore également aux autres activités du CAB, notamment en ce qui concerne les services d'alimentation.

Plus précisément, ses principales responsabilités sont :

Développement et promotion

- Représente la Cuisine collective dans divers événements communautaires, familiaux et sociaux
- Développe des collaborations avec des partenaires pour mettre en place des groupes de cuisine
- Recrute de nouveaux participants et met sur pied de nouveaux groupes de cuisine

Animation et soutien des participants

- Assure l'animation des groupes de cuisine collective
- Accueille les participants et favorise l'intégration des nouvelles personnes
- Aide les groupes à planifier leur menu, à définir et à partager les tâches
- S'assure du bon déroulement des rencontres et contribue à l'harmonie du groupe
- S'assure que les règles d'hygiène sont respectées et que les participants font le ménage adéquatement
- Répartit les achats à faire et calcul les montants à payer pour chacun
- Organise et offre des ateliers thématiques
- Offre des activités saisonnières aux participants (sorties en autocueillette, visite de fermes biologiques)

Gestion de la cuisine

- Fait l'inventaire des fonds de cuisine et remplit les contenants
- Fait les commandes
- Propose l'achat des outils et équipements nécessaires
- Gère l'horaire général pour optimiser l'utilisation des lieux
- S'assure de la maintenance et entretien des équipements

Administration du secteur

- Compile des données statistiques sur la participation

Soutien aux autres secteurs

- Coorganise la Cuisine collective des fêtes
- Collabore à l'organisation des portes ouvertes et d'autres événements du CAB
- Remplace, en situation d'urgence, le cuisinier de la Popote roulante

Exigences :

Formation académique

- Certification de gestionnaire de cuisine du MAPAQ
- DEP en cuisine d'établissement ou équivalent

Expérience

- 1 an d'expérience en cuisine, 1 an d'expérience en animation

Connaissances spécifiques

- Maîtrise de la langue française
- Maîtrise de la langue anglaise, un atout

Qualités et compétences

- Entregent
- Autonomie
- Connaissance en nutrition

Conditions particulières

- Être en bonne forme physique
- Capacité de rester debout longtemps
- Capacité de lever les objets lourds
- Avoir une auto

Conditions de travail :

- Poste permanent
- 28 heures/semaine; surtout de jour, mais quelques soirs dans le mois aussi selon les activités
- 13,85 \$/heure puis progression selon l'échelle salariale
- À de rares occasions, il peut être demandé à l'employé de travailler un jour de fin de semaine
- Contribution de l'employeur au REER de l'employé après la période de probation
- Journées de congé payé pour maladie après la période de probation

Postuler :

- Par courriel à l'adresse suivante : direction@cabmrccoaticook.org
- Personne à contacter : Marjorie Tyroler, directrice générale
- Date limite pour faire parvenir votre CV **et** votre lettre de présentation : lundi 23 janvier, à midi.