

Titre d'emploi :	Coordonnateur(trice) – Alternatives alimentaires
Type de poste:	Temps plein
Quart de travail :	35 heures semaine – 8h30 – 16h00
Taux horaire :	18,82\$ à 22,77 \$
Superviseur immédiat :	Directrice des Programmes

Objectifs du poste :

Relevant de la Directrice des Programmes, le titulaire du poste a la responsabilité d'animer des ateliers ou des activités concernant l'alimentation afin de répondre efficacement aux enjeux alimentaires des participants du Centre alimentaire Aylmer. Le titulaire est appelé à effectuer, entre autres, les tâches suivantes :

Descriptions des tâches accomplies :

Le titulaire est appelé à effectuer, entre autres, les tâches suivantes :

- Gérer les inscriptions aux activités
- Préparer et effectuer la promotion des ateliers
- Préparer une liste des achats alimentaires
- Élaborer les recettes en fonction de la disponibilité des produits alimentaires, ateliers et cuisines collectives
- Préparer et animer les ateliers tout en suscitant l'intérêt
- Rédiger les rapports statistiques sur la participation
- Fournir des conseils sur l'hygiène et la salubrité aux participants
- Fournir des consignes sur la conservation des aliments
- Élaborer des stratégies de gestion budgétaire pour l'alimentation d'une famille ou d'un ménage
- Gérer les bénévoles de la cuisine
- Élaborer un calendrier d'activités
- Confirmer les présences des participants
- Dispenser un service à la clientèle de qualité en retournant dans des délais raisonnables les appels et les courriels
- Référer en interne, le cas échéant, les participants selon les problématiques
- Promouvoir les activités et les ateliers auprès des partenaires du territoire
- Transmettre des connaissances culinaires et nutritionnelles aux participants des ateliers dans un environnement sécuritaire et hygiénique
- S'assurer de la propreté et de la salubrité de la cuisine et des équipements
- Collaborer avec la direction générale lors de l'élaboration de programmes culinaires et pour les demandes de subventions
- S'assurer du bon fonctionnement de la cuisine du Centre
- Gérer les programmes de cuisine collective : p. ex. chef en herbe, cuisine familiale, etc.
- Effectuer les tâches demandées par son supérieur immédiat
- Autres tâches connexes

Exigences du poste :

- Une formation secondaire est nécessaire
- Expérience pertinente dans l'alimentaire (atout)
- Certification du MAPAQ (un atout)
- Expérience pertinente en animation

Lieu et contexte de travail : Centre alimentaire Aylmer

Compétences

- Délai d'exécution d'une tâche
- Qualité du travail et planifier son travail
- Souci du détail
- Capacité de susciter l'intérêt lors des animations
- Habileté à transmettre des connaissances alimentaires
- Communiquer oralement et par écrit « français & anglais »
- Échanger de l'information
- Faire preuve d'un esprit d'équipe
- Faire preuve d'initiative
- Gérer les budgets

TOUTES PERSONNES INTÉRESSÉES PEUVENT ENVOYER LEUR CV A : centrealimentaire-dir@outlook.com