OFFRE D'EMPLOI

Coordination de l'offre alimentaire et de la cuisine communautaire

Au Panier est un organisme communautaire œuvrant en sécurité et autonomie alimentaire, avec un volet économie sociale. Il relance à l'automne 2025 une épicerie solidaire, un comptoir café, une offre de prêt-à-manger et le développement d'un service traiteur à vocation sociale.

MANDAT

Sous la supervision de la direction générale et en collaboration avec l'équipe, le CA et les partenaires, la personne à la coordination sera responsable de coordonner et développer l'offre alimentaire (comptoir café, prêt-à-manger, traiteur) et assurer la gestion de la cuisine communautaire, en lien avec les valeurs sociales de l'organisme.

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

Développement de l'offre alimentaire

- Élaborer des menus variés, économiques et adaptés en tenant compte des besoins nutritionnels ;
- Intégrer les dons et les invendus alimentaires dans les menus ;
- Planifier la production, les achats, les quantités ;
- Participer au développement du service traiteur et du comptoir café ;
- Créer un livre de recettes.

Coordination de la cuisine communautaire

- S'assurer que la préparation respecte les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité ;
- Veiller à la présentation et à la qualité des repas servis ;
- Faire l'inventaire des congélateurs, des réfrigérateurs et des denrées selon le protocole du MAPAQ ;
- Voir à la transformation, le tri et l'utilisation des denrées disponibles et des dons reçus ;
- Planifier les achats de denrées alimentaires en fonction d'une rentabilité optimale des produits et de l'utilisation de l'inventaire déjà en place ;
- Organiser, collaborer, répartir et superviser les tâches journalières des employé-e-s et bénévoles ;
- Voir à l'application des conditions de travail en veillant à la santé et à la sécurité au travail ;
- S'assurer de la propreté de la cuisine, du rangement, des équipements et des espaces utilisés.

Gestion de projet

- Définir les objectifs, les échéanciers et les budgets ;
- Contribuer à l'élaboration du plan d'affaires ;
- Assurer la cohérence entre mission sociale et l'offre marchande ;
- Assurer la coordination entre les différents acteurs impliqués ;
- Développer des partenariats et du réseautage (Cantine pour tous).

Fonctionnement interne et collaboration

- Collaborer à la mise en œuvre du plan d'action et à la rédaction du rapport annuel ;
- Participer à la vie interne de l'organisme en s'impliquant dans les activités transversales, les rencontres d'équipe et les moments de travail en co-construction ;
- Participer à la création d'outils de communication ;
- Accomplir toute autre tâche connexe.

PROFIL RECHERCHÉ

Formation et expérience

- Formation, connaissance et expérience en cuisine, en transformation alimentaire ou en gestion de services alimentaires ;
- Études et/ou expérience en gestion d'opérations, gestion de projets, développement organisationnel ou toute autre discipline ou expérience jugée pertinente pour le poste.

Compétences techniques et stratégiques

- Certification et connaissance des normes MAPAQ ;
- Expérience en création de menus variés et adaptés ;
- Bonne compréhension de la gestion alimentaire et de l'offre de services en milieu communautaire et en économie sociale ;
- Aptitude à élaborer des budgets et des prévisions financières ;
- Excellente maîtrise du français oral et écrit ;
- Connaissance des outils et approches de gestion de projet (ex. : cadre logique, indicateurs, planification).

Savoir-être

- Sens poussé de l'organisation et de la planification ;
- Autonomie et rigueur professionnelle ;
- Sens de l'initiative et capacité à proposer et à concrétiser des idées ;
- Capacité à évoluer dans des contextes complexes et à bâtir en co-construction ;
- Communication bienveillante et inclusive ;
- Aisance à interagir avec des partenaires variés.

Atouts

- Formation et/ou connaissances en nutrition ;
- Connaissance du milieu de l'économie sociale.

Conditions de travail

- Contrat d'une durée d'un an avec possibilité de prolongation et possibilité de travail à temps plein ;
- Poste à temps partiel évolutif (environ 20h semaine au départ, avec possibilité d'évolution vers un temps plein selon la charge de travail)
- Horaires de travail flexibles, mesures de conciliation travail/vie personnelle ;
- Salaire : 30$ de l'heure ;
- Environnement de travail collaboratif et inclusif, avec gestion axée sur la collégialité ;
- Entrée en fonction souhaitée : le plus tôt possible.

POUR POSTULER

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae et une lettre de motivation à Au Panier à l'attention du Comité de sélection au plus tard le 23 octobre, 17h par courriel : candidature@aupanier.org.

Les candidatures seront analysées au fur et à mesure, et des entretiens pourraient avoir lieu en cours de processus. Seules les personnes retenues seront contactées.

ENGAGEMENT ENVERS L'ÉQUITÉ

Au Panier souscrit aux principes d'équité, de diversité et d'inclusion. À compétences égales, la priorité sera accordée aux personnes issues de groupes historiquement marginalisés ou sous-représentés, notamment les personnes autochtones, racisées, en situation de handicap, issues des communautés LGBTQIA2S+, ainsi que les personnes vivant des réalités économiques ou sociales précaires.