

ENTREPRISE : Cuisine-Atout

TITRE : Direction générale

LIEU : Montréal, Québec

DATE : Mai 2022

L'ENTREPRISE

Cuisine-Atout est une entreprise d'insertion, dûment accréditée par Emploi-Québec, qui dispense un parcours de formation sociale et professionnelle dans le secteur des services alimentaires. L'organisme comptant de plus un volet d'activités économiques (service de traiteur et café bistro), il se définit donc également comme entreprise d'économie sociale (OBNL).

La mission première de Cuisine-Atout est d'accompagner des adultes en situation d'exclusion, provenant majoritairement du grand sud-ouest de Montréal, dans leur démarche d'insertion sociale et professionnelle. Afin d'y parvenir, ils offrent une formation/expérience de travail concrète dans leur service alimentaire. En parallèle à ce parcours de 36 semaines, des ateliers de formations multiples et personnalisés, incluant, entre autres, l'apprentissage de base ou le perfectionnement des compétences de littératie et numératie.

FAITS INTÉRESSANTS SUR L'ENTREPRISE :

De sa création jusqu'à aujourd'hui, à raison d'environ 80 travailleurs en formation par année, ce sont plus de **1000 personnes** qui ont participé au programme de formation de Cuisine-Atout. Il s'agit principalement de nouveaux arrivants, des femmes monoparentales, des jeunes décrocheurs, qui sans une intervention de formation et d'accompagnement, seraient demeurés devant un avenir incertain et avec des grandes difficultés à assumer leur propre autonomie. Toutefois, grâce au parcours de 36 semaine chez Cuisine-Atout, plus de **80% de ces personnes** se sont trouvé un emploi correspondant à leurs attentes, leur situation familiale et leurs aspirations professionnelles.

LE CONTEXTE

Dans une démarche de retraite planifiée, Cuisine-Atout cherche à se doter de sa nouvelle Direction générale. Le ou la titulaire du poste arrive à un point tournant pour l'organisme. De beaux défis d'orientation avec une équipe stable et passionnée l'attendent. Il ou elle aura l'opportunité d'intégrer le poste de Direction générale en ayant à ses côtés le directeur général sortant pour une transition des dossiers.

LES DÉFIS

- Maintenir, grâce à son rôle pivot, un juste équilibre entre les deux volets de l'organisme : développement des activités économiques et insertion socio-professionnelle des travailleur(euse)s en formation
- Relance et orientation du développement des activités économiques dans un contexte postpandémique
- Relocalisation de l'organisme et du bistro de Cuisine-Atout
- Attraction et rétention des employé(e)s dans un contexte de pénurie et de rareté de la main-d'œuvre
- S'impliquer dans le rayonnement de l'organisme pour attirer de futurs travailleur(euse)s en formation

LE RÔLE

Sous la responsabilité du Conseil d'administration, la nouvelle Direction générale aura pour missions principales la gestion opérationnelle et administrative de l'organisation, la gestion des ressources humaines ainsi que la gestion financière.

La tête recherchée

- Diplôme pertinent au rôle (administration, marketing, autre) ;
- Expérience en gestion générale (ressources, opérations, finances, administration, etc.) ;
- Gestion de la planification stratégique et plans d'action annuels ;
- Expérience en gestion de ressources humaines ;
- Expérience en prévisions budgétaires ;
- Expérience en recherche de financement (revenus autonomes, subventions) ;
- Gestion des inventaires (produits, matériel, ressources, etc.) ;
- Négociation d'ententes et/ou contrats avec des fournisseurs et/ou des organisations gouvernementales ;
- Expérience en représentation auprès des parties prenantes ;
- Expérience en gouvernance (avoir travaillé avec un CA) ;
- Expérience en gestion opérationnelle dans une entreprise en service alimentaire.

Savoir-faire

Gestion opérationnelle, administrative et financière

- Prendre des décisions sur les orientations des programmes, des services et des activités économiques et voir à leur mise en œuvre ;
- Coordonner le comité de gestion et s'assurer de son bon fonctionnement ;
- Voir au développement et au bon fonctionnement des différents volets et programmes et services de l'entreprise ;
- Effectuer les prévisions budgétaires annuelles et les suivis ;
- Analyser les résultats financiers, les prix et les coûts de revient, et procéder aux ajustements nécessaires ;
- Établir des contacts, élaborer des demandes de subventions et gérer différentes subventions de bailleurs de fonds, s'il y a lieu ;
- Planifier les besoins de l'organisme en équipements, mobiliers et matériel et s'assurer de leur inventaire ;
- Veiller à un équilibre entre le volet d'insertion socioprofessionnelle et le volet d'activités économiques de l'entreprise ;
- Planifier et mettre en œuvre des activités de marketing, de publicité et projets spéciaux, selon les besoins.

Gouvernance

- Préparer et faire le suivi des réunions du CA ;
- Effectuer un suivi régulier au CA à l'aide d'indicateurs de mesure touchant les diverses dimensions de l'entreprise ;
- Préparer et coordonner la tenue de l'A.G.A. en collaboration avec l'adjoint administratif ;
- Définir, en collaboration avec le conseil d'administration, les orientations générales de l'organisme ;
- Actualiser les principaux règlements ou politiques ;
- Élaborer les plans de l'organisme (plan stratégique, plan d'action annuel, etc.) en collaboration avec le CA.

Relation avec Emploi-Qc, les fournisseurs et les partenaires

- Négocier avec des fournisseurs ;
- Représenter l'organisme auprès des différentes instances locales, régionales et nationales ;
- Développer des liens de partenariat ;
- Négocier et signer les ententes de services et de subventions entre Cuisine-Atout et Emploi-Québec ;
- Effectuer les redditions de comptes avec Emploi-Québec et gérer les négociations trimestrielles qui y sont reliées.

Gestion des ressources humaines

- Planifier et définir les besoins et les attentes en termes de ressources humaines et ressources externes ;
- Recruter, embaucher, congédier ou mettre à pied les employés ou les contractuels ;
- Veiller à l'accueil et l'intégration du nouveau personnel ;
- Superviser et coordonner le travail du personnel sous sa responsabilité ;
- S'assurer de l'application de la politique de conditions de travail et du respect du code éthique ;
- Effectuer l'évaluation annuelle du personnel ;
- Voir au respect de la mission et des valeurs de Cuisine-Atout dans l'ensemble de l'organisation.

Savoir-être

- Leadership visionnaire et mobilisateur
- Polyvalence
- Sens des relations interpersonnelles
- Esprit stratégique et vivace
- Adaptabilité
- Capable de s'affirmer

Les +

- L'opportunité de mettre en place sa vision dans une organisation en phase de transformation
- Des conditions de travail, une rémunération et des avantages sociaux compétitifs
- Collaborer avec la direction générale sortante
- Travailler étroitement avec un CA impliqué et multidisciplinaire (spécialisation en finance, légale, ressources humaines, etc.)
- Joindre une entreprise qui a un réel impact social dans la vie des travailleur(euse)s
- Une équipe passionnée de 14 personnes qui accompagne environ 80 travailleur(euse)s annuellement
- À titre de maître d'œuvre de l'organisme, l'élément qui sera moteur de votre motivation sera de voir les autres se réaliser personnellement et professionnellement.

À PROPOS DE La tête chercheuse

La tête chercheuse est une affaire de cœur. Depuis 1997, l'humain a toujours été mis au centre de notre philosophie autant que de nos pratiques. Et plus nous innovons, plus nous évoluons, plus nous grandissons, et plus nous comprenons que c'est là, le véritable secret de notre succès et de notre longévité.

Au fil de ces années, en créant près de 1500 véritables connexions humaines et professionnelles entre des talents et des entreprises d'ici, nous avons contribué à façonner le monde des affaires québécois. C'est notre manière de créer de la valeur et de contribuer à l'économie tout en capitalisant sur le bonheur professionnel des gens.

Notre éthique

Être vrai dans toutes les relations que nous entretenons tant avec nos clients qu'avec nos candidats.

Pour plus d'information sur le poste décrit ci-dessus, veuillez communiquer avec Nicolas Liénart au nlienart@latetechercheuse.com.

**NOUS CHERCHONS.
VOUS TROUVEZ.^{MD}**