

La Tablée des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

Date limite de candidature : 9 septembre 2019

La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et développer l'éducation culinaire des jeunes. L'organisme mobilise socialement les chefs et cuisiniers dans ses activités de bienfaisance et de financement.

Le volet Nourrir de La Tablée des Chefs combat l'insécurité alimentaire tout en nourrissant des personnes dans le besoin. En date de ce jour, le volet comporte deux programmes :

- Programme de récupération alimentaire : La Tablée des Chefs agit en tant qu'agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires comestibles des milieux de l'hôtellerie, de la restauration et institutionnel et les organismes communautaires locaux. L'équipe coordonne toute la logistique de la récupération, tout en veillant à la sécurité des aliments.
- Semaine des écoles hôtelières : La Tablée des Chefs coordonne la logistique, qui est de la préparation des mets par les étudiants et professeurs des écoles hôtelières, à la distribution de ceux-ci aux organismes communautaires locaux.

Ces programmes sont donc des solutions mobilisatrices afin de créer un réel impact social!

Description de poste

Lieu : La Tablée des Chefs, siège social à Longueuil

Poste : Coordonnateur (trice) du volet Nourrir, liaison communautaire

Le (la) titulaire coordonnateur (trice) du volet Nourrir, liaison communautaire, devra coordonner les opérations de tout programme et projet lié au volet, notamment la récupération alimentaire et la Semaine des écoles hôtelières.

- Développement du programme de récupération alimentaire auprès des organismes communautaires locaux;
- Implanter et coordonner la logistique du programme auprès des organismes (calendrier de cueillette, présentation du programme, remplacement d'organismes);
- Offrir un service après don aux organismes (suivi);
- Implantation de divers processus auprès des organismes (balances, aide-mémoire);
- Coordonner la logistique de récupération entre les donateurs et les organismes lors de projets spécifiques (corvées, transformation, événements spontanés);
- Maintenir à jour les données des organismes;
- Visite des donateurs & organismes (au besoin);
- Aider au développement & coordination du développement du programme auprès des donateurs;
- Aider au développement de certains outils liés à l'implantation et de la logistique du programme de récupération alimentaire (questionnaire, sondage);

La Tablee des Chefs

- Aider au développement de tout contenu (publications réseaux sociaux, capsules informatives);
- Coordonner la logistique de cueillette entre les écoles hôtelières et les Moissons lors de la Semaine de écoles hôtelières;
- Coordonner des activités/événements du volet Nourrir;
- Toute autre tâche connexe permettant le bon fonctionnement de l'organisme.

Aptitudes recherchées

- Autonomie, polyvalence
- Sens de la planification et de l'organisation : habiletés de gestion et de coordination
- Bon esprit d'équipe & désir d'engagement dans une cause

Sommaire

- Type d'emploi : Permanent
- Horaire : Temps plein (37,5h/semaine)
- Expérience dans le milieu communautaire (social) ou de l'hôtellerie, un atout
- Supérieur immédiat : Directrice du volet Nourrir
- Bilinguisme est requis
- Capacité de faire des déplacements

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste à l'attention de La Tablee des chefs a/s Catherine Mariani, Directrice du volet Nourrir, par courriel à l'adresse suivante: rh@tableedeschefs.org

Nous remercions toutes les personnes qui manifestent leur intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.