

La Tablée des Chefs

DESCRIPTION DE POSTE

Titre: Coordonnateur.trice du programme *Nourrir*

LA CAUSE

Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis 2002, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 21 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 78 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Sous la supervision de la Direction Nourrir, le poste est responsable d'opérer le programme de récupération alimentaire et l'activité annuelle Cuisines Solidaires - Édition relève.

Le programme de *récupération alimentaire* permet à plus que 2 millions portions de surplus alimentaires d'être redistribués aux organismes communautaires chaque année.

Les Cuisines Solidaires - Édition relève est un projet qui vise à conscientiser les enseignants et étudiants des écoles hôtelières à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

RESPONSABILITÉS

Récupération alimentaire: Québec et Canada

- Promouvoir et présenter le programme aux donateurs de l'industrie HRI, centre de santé, traiteurs, ainsi qu'aux organismes communautaires.
- Faire l'implantation du programme (analyser les besoins, communiquer avec les chefs et donateurs, créer les liens communautaires, suivi du matériel et suivi administratif, etc).
- Gérer le bon déroulement du programme au quotidien (bons de réception, gestion de calendriers, rapports de don, gestion des vacances et remplacements etc.).
- Gérer les demandes de cueillettes spontanés de nos établissements donateurs
- Participer à différents événements, corvées et distributions sur le terrain.
- Assurer un bon service à la clientèle avec les donateurs et organismes du programme (communications, évaluations, etc.).

Édition relève des Cuisines Solidaires: Québec et Canada

- Solliciter et promouvoir le programme aux écoles hôtelières à travers le pays
- Coordonner la logistique liée au projet (documentation, communication, livraisons, calendriers de production etc.)
- Coordonner et promouvoir l'activité avec les banques alimentaires et organismes locaux
- Gérer les envois des matières premières
- Assurer le suivi de l'activité (réception du matériel, bon déroulement dans les établissements, communication avec les différents acteurs impliqués)
- Visiter les écoles (virtuelle ou présenteielle)

Soupes solidaires

- Soutenir la coordination du programme les Soupes Solidaires (suivis, opérations, liens avec les écoles primaires)

La Table des Chefs

- Supporter la coordination des logistiques / opérations liées aux programmes nourrir (livraisons, transports, ramassages, etc.)
- Toutes autres tâches connexes

Exigences du poste

- 2 ans minimum d'expérience en service à la clientèle, expérience en milieu communautaire, milieu HRI ou développement durable / environnement.
- Maîtrise de G-Suite (Sheets, Docs, Gmail)
- Gestion de bases de données, un atout
- **Excellente maîtrise de l'anglais et du français**, à l'écrit et à l'oral, car les programmes sont déployés à l'extérieur du Québec
- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité un atout

Aptitudes recherchées

- Sens de l'autonomie, de la planification et de l'organisation
- Bon esprit d'équipe, dynamisme et créativité
- Ouverture aux changements et nouveaux projets