



La Tablee des Chefs

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 Tablee des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 15 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 50 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes.

LE POSTE

Titre : Coordonnateur des activités culinaires

Lieu : Longueuil

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Coordination des activités culinaires offertes dans les Écoles de cuisine de La Tablee des Chefs (Laval, Montréal et Longueuil). Les activités culinaires mobilisent les entreprises à s'investir au niveau social en contribuant à la mission de la Tablee des Chefs.

RESPONSABILITÉS

- Coordonner les opérations des activités et projets culinaires
- Démarcher, solliciter, assurer la liaison avec les clients
- Coordonner les ressources humaines nécessaire aux activités culinaires
- Participer à la rédaction des documents de travail et procédures
- Gérer le calendrier des activités des 3 écoles de cuisine
- Soutenir la coordonnatrice senior des Écoles de cuisines
- Toutes autres tâches connexes

Pendant la période estivale projet Camps Culinaires

- Coordonner les inscriptions, les annulations
- Coordonner les communications aux parents par la plateforme Amilia
- Préparer les fiches de présence hebdomadaires
- Préparer les fiches médicales hebdomadaires
- Soutien au montage des documents et outils pour l'équipe des Camps
- Être en communication avec les animateurs pour les opérations journalières (absence, maladie, blessures, etc.)



La Tablee des Chefs

EXIGENCES DU POSTE

- Minimum de 3 ans d'expérience en service à la clientèle (en cuisine atout)
- Connaissance de GSuite (Sheet, doc, GMAIL)
- Français et anglais parlé et écrit

APTITUDES RECHERCHÉES

- Sens de l'autonomie et de la planification
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Ouverture aux changements et nouveaux projets
- Bonne gestion des priorités

CONDITIONS D'EMPLOI

Type d'emploi: Permanent