

Offre d'emploi

Chargé.e de projet en sécurité alimentaire



Mon Resto Saint-Michel a pour mission d'accompagner les citoyens dans la lutte à la pauvreté, en misant sur leur potentiel en tant que principaux acteurs de changement et de développement social, économique et culturel de la communauté. Du fait de ses actions intégrées et concertées, Mon Resto Saint-Michel contribue à l'amélioration de la qualité de vie des michelois.

Catégorie de poste :

Chargé.e de projet en sécurité alimentaire

Avantages sociaux :

2 semaines de vacances à Noël

2 semaines pendant l'été

Participation au régime de retraite

Type de poste : Temps plein

Nombre heures/semaine: 35

Horaire de journée du lundi au vendredi, ponctuellement travail le soir et la fin de semaine

Salaires : à partir de 22\$ selon l'expérience

Description du poste

Mon Resto Saint Michel est à la recherche d'un.e chargé.e de projet en sécurité alimentaire qui sera principalement responsable de la gestion de l'aide alimentaire, du développement et de l'animation des différents ateliers de cuisine et de nutrition.

La.e chargé.e de projet travaillera en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe pour le bon déroulement du dépannage alimentaire et pour le développement d'ateliers qui s'inscrivent dans un parcours d'implication des membres. La personne sera chargée de développer et animer différents types d'atelier de cuisine et de nutrition, avec une attention particulière vers le développement d'une offre qui puissent bien s'adapter à la réalité multiculturelle du quartier et répondre à ses besoins. En synergie avec les autres intervenantes, la personne aidera aussi à la mobilisation des participants et la supervision des bénévoles

Principales responsabilités

- Superviser et gérer les opérations concernant l'aide alimentaire
- Collaborer dans la gestion de prise de rendez-vous pour l'aide alimentaire
- Soutenir l'intervenante communautaire dans la gestion des bénévoles
- Assurer la gestion de l'approvisionnement, du stock et du surplus
- S'assurer de respecter les normes d'hygiène et de salubrité pendant les différentes opérations (Dépannage, ateliers)
- Développer le contenu des ateliers selon les différents projets
- Faire les achats pour les différents ateliers
- Préparer et animer les ateliers pour différents publics (adultes, enfants)
- Aider dans la mobilisation des participants
- Collaborer avec les différents partenaires du système alimentaire du quartier

Autres responsabilités

- Colliger le calendrier mensuel des activités et l'infolettre de l'organisme
- Alimenter le compte Facebook de l'organisme avec les activités du volet
- Alimenter la plateforme de gestion des données
- Rédiger et mettre à jour des documents, des outils, des rapports selon les besoins
- En fonction des besoins, offrir son soutien à d'autres membres de l'équipe et collaborer à d'autres projets de l'organisme

Formation / expériences professionnelles requises

- Expérience pertinente, et/ou titulaire d'un diplôme en nutrition ou d'une technique en diététique
- Expérience en animation de groupe
- Expérience/connaissance du milieu communautaire
- Capacité à élaborer une planification et à faire des rapports et des bilans
- Excellente maîtrise du français parlé et écrit, anglais de base, une autre langue un atout (créole, arabe, espagnol)
- Maîtrise de la suite Microsoft Office
- Capacité de travailler dans un environnement multiculturel
- Certificat du MAPAQ en hygiène et salubrité un atout
- Permis de conduire un atout

Compétences et qualités requises

- Passion pour la cuisine et pour l'animation d'ateliers
- Excellentes habiletés relationnelles et d'empathie
- Excellent sens de la planification, de l'organisation et de la gestion des priorités
- Autonomie et professionnalisme
- Grandes habiletés à travailler en équipe
- Dynamisme et bonne communication
- Connaissance des enjeux liés à la sécurité alimentaire

Date d'entrée en fonction souhaitée : 3 juin 2024

Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation en format PDF à Benedetta Diamanti, coordinatrice du volet sécurité alimentaire à l'adresse : benedetta@monrestosaintmichel.org.

Date limite pour postuler : 26 mai 2024.