



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 : animateur.trice communautaire - volet 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 h (travail jusqu'à 18h30 pendant les 2 sessions d'ateliers parascolaires Boîte à Lunch au moins 3 jours par semaine) Salaire : entre 22,50\$ et 24,50\$ selon l' expérience. Date d'entrée en fonction souhaitée : début novembre
---	---

DESCRIPTION DU POSTE
<p>Nous sommes à la recherche d'un animateur.trice communautaire en sécurité alimentaire, qui puisse coordonner et animer plusieurs ateliers de cuisine et nutrition destinés aux enfants et aux adultes. Les ateliers des cuisines s'inscrivent dans la mission du volet sécurité alimentaire de Mon Resto, qui ainsi que soutenir les michelois a travers un programme d' aide alimentaire, vise aussi à offrir des opportunités d'apprentissage en matière de cuisine et de nutrition, pour outiller les individus qui vivent en situation d'insécurité alimentaire et offrir un espace d'échange et connection.</p> <p>Les ateliers ont des publics différents et s'inscrivent dans 2 programmes principaux: le programme Boîte à lunch (BàL) et le programme Ma famille en santé. BàL est un programme d'éducation alimentaire offert aux jeunes de Saint-Michel en collaboration avec le Dépôt, qui fournit un soutien continu et toutes les fiches d'animation nécessaires. Nous réalisons des ateliers participatifs de cuisine et de nutrition pour les élèves d'âges primaires et secondaires dans les centres communautaires et écoles du quartier. Ma famille en santé est un programme qui aide à renforcer les saines habitudes de vie auprès des femmes enceintes, des mères avec des enfants de 0-24 mois et de leur famille, à travers des ateliers de cuisine et de nutrition, ce programme est connecté au programme Bedondaine de Mon Resto et il est en partenariat avec le CLSC Saint-Michel, la Fondation OLO, Nourri-Source et la Maison d'Haïti. La Fondation OLO fournit une partie des fiches d'animations pour le programme.</p> <p>En plus, une fois par mois, l'animateur planifie et anime les cuisines collectives pour les membres de Mon Resto et d'autres ateliers ponctuels pendant l'été.</p> <p>Les rôles principaux du poste sont:</p> <ul style="list-style-type: none">• coordonner la logistique pour les programmes, y compris les achats, la division des aliments et l'organisation de la cuisine, ainsi qu'à veiller au transport du matériel, coordonner les inscriptions, les évaluations, et diverses autres tâches logistiques.• être l'animateur.trice principal.e des ateliers et superviser les autres animateurs.trices du programme BàL• avoir un rôle actif dans le développement continu du matériel d'animation et maintenir la communication et collaboration avec les différents partenaires.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Coordonner les tâches logistiques hebdomadaires, y compris les achats et la division des aliments et des équipements et le transport ;
- Animer les ateliers de cuisine et de nutrition pour les enfants et les adultes et s'assurer de la propreté de la cuisine à la fin de chaque atelier ;
- Coordonner les inscriptions, l'achat d'équipement, et l'organisation de la cuisine et effectuer d'autres travaux de préparation avant le début des ateliers;
- Rédiger des rapports détaillés des activités et des présences
- Soutenir l'équipe d'animation BâL, planifier la formation et les réunions des animateurs, aider à orienter les bénévoles, et intervenir en ateliers en cas de problèmes;
- Communiquer de façon régulière avec les participants, leurs parents et les partenaires communautaires du programme.
- Participer au développement du programme, y compris la planification des menus et des activités, l'édition des recettes et la saisie de données;
- Mobiliser les citoyen.nes pour participer aux ateliers
- Aider à d'autres tâches selon les besoins

EXPÉRIENCES ET COMPÉTENCES REQUISES

- Maîtrise du français parlé et écrit et anglais niveau fonctionnel, une troisième langue un atout
- Expérience en animation d'ateliers de cuisine et/ou autres expériences ou formations pertinentes
- Compétences organisationnelles impeccables et bonnes compétences informatiques (Microsoft Office, Google Drive, Canva) requises;
- Excellentes compétences en cuisine et capacité à transmettre ces compétences à des publics différents; confort avec les concepts de base de la nutrition;
- Compréhension des difficultés rencontrées par les familles immigrées et en contexte défavorisé et valorisation des connaissances culturelles;
- Excellentes habiletés relationnelles et d'empathie
- Capacité de travail en équipe et de leadership efficace et compatissante;
- Capacité de soulever 20 lb et de rester debout pendant de longues périodes;
- Permis de conduire valide est un atout;
- Certification de premiers soins et / ou certification MAPAQ pour manipulateurs d'aliments sont des atouts;
- Sens de l'initiative forte et créativité, passion pour la cuisine et la nourriture et dévouement pour un travail de qualité!

Les personnes intéressées peuvent faire parvenir leur curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation en format PDF à benedetta@monrestosaintmichel.org. Les personnes s'identifiant comme racisé ou provenant d'un contexte marginalisé sont invitées à postuler et s'identifier dans leur lettre de motivation. Date limite pour postuler pour le poste: 1 novembre. Notez que seulement les personnes retenues pour une entrevue seront contactées, nous vous remercions de votre intérêt envers notre organisme.