

## **Offre d'emploi: animateur.trice d'ateliers de cuisine**

Corbeille de pain est un organisme à but non lucratif œuvrant pour la communauté de l'Ouest-de-l'Île de Montréal dont la mission est de promouvoir la sécurité alimentaire en offrant de programmes d'éducation, de développement communautaire et d'accès à des aliments nourrissants, en collaboration avec des partenaires communautaires.

L'animateur.trice de cuisine est considéré comme un(e) porte-parole de Corbeille de pain et doit assurer que notre mission, notre vision et nos valeurs sont respectées.

### **Description du poste**

L'animateur.trice d'ateliers de cuisine sera chargé de créer et d'exécuter une série d'ateliers et de séminaires destinés aux jeunes, aux personnes âgées et au grand public. Les ateliers visent à donner aux participants les outils d'adopter des habitudes alimentaires saines par l'éducation et l'acquisition de compétences culinaires. L'animateur.trice participera également et/ou coordonnera la transformation et la préparation de repas pour nos activités d'été, nos événements de collecte de fonds ou d'autres activités spéciales.

### **Tâches principales et responsabilités**

- Concevoir et animer des ateliers de cuisine pour les populations locales, notamment les personnes âgées et les jeunes ;
- S'assurer que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires à l'atelier sont collectés dans nos bureaux et/ou à l'épicerie, avant l'atelier ;
- Instruire et aider les participants dans la mise en place et le déroulement des ateliers de cuisine ;
- Fournir des informations sur la nutrition et/ou le budget en rapport avec les recettes/aliments utilisés dans les ateliers ;
- Planifier, contribuer ou exécuter des séances de transformation et/ou de préparation de repas en incluant les recettes, les ingrédients, l'équipement, etc.
- Promouvoir les autres programmes offerts par Corbeille de pain auprès de la communauté locale pour faire connaître les services offerts et encourager l'inscription de nouveaux participants.
- Préparer des documents comprenant des recettes et des informations nutritionnelles à distribuer aux participants.
- Compléter et maintenir toutes les informations statistiques nécessaires pour tous les ateliers, utiliser et contribuer à la distribution des évaluations d'ateliers, participer aux réunions du Comité des compétences alimentaires.

- Planifier des activités respectueuses du budget afin d'utiliser les stocks, les offres spéciales du magasin, les produits locaux et les articles de saison.

### **Connaissances et aptitudes**

**Le coordonnateur doit avoir les aptitudes suivantes :**

- Bilingue, anglais et français
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité, écoute active ;
- Compétences en matière de planification des repas et de cuisine.
- Bonne connaissance de la nutrition et de la préparation des aliments ;
- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe ;
- La connaissance de la sécurité alimentaire serait un atout.
- Expérience de travail avec des personnes de différents groupes d'âge, de différents milieux culturels et avec des personnes ayant un handicap mental ou physique.
- Compétences informatiques (suite Microsoft, Google Drive, médias sociaux).

### **.Qualifications**

- Connaissances et expérience en cuisine requises. Des études en nutrition n'est pas nécessaire mais serait un atout.
- Une certification du MAPAQ en sécurité alimentaire serait requise. Si nécessaire, le programme de certification devrait être complété avec succès par l'employé dans les premières semaines d'emploi.
- Permis de conduire et accès à un véhicule.

### **Conditions de travail**

- Temps partiel, horaire flexible basé sur nombre d'ateliers planifier et la disponibilité de l'animateur.trice. (entre 8-20h par semaine)
- Travail occasionnel le soir en semaine et le week-end.

### **Application**

Veillez envoyer une lettre de motivation et un curriculum vitae à [info@corbeilledepain.com](mailto:info@corbeilledepain.com) avant le 12 décembre. Seuls les candidats qualifiés seront contactés pour un entretien.



## **Job Posting: Kitchen Workshop Animator**

Corbeille de Pain is a not for profit organization serving the West Island community of Montreal whose mission is to promote food security through programs that provide education, build community and increase access to nourishing food, in collaboration with community partners.

The Kitchen Animator should see him/herself as a spokesperson for Corbeille de pain / Bread Basket Lac St-Louis and will ensure that our mission, vision and values are carried out.

### **Job Description**

The Kitchen Workshop Animator will be responsible for creating and executing a series of workshops and seminars for youth, seniors and the general public. The workshops will focus on empowering participants to adopt healthy eating habits through education and practical cooking skills. The animator will also participate and/or coordinate transformation and meal preparation for our summer activities, fundraising events or other special activities.

### **Primary Duties and Responsibilities**

- Design and deliver cooking workshops to local populations, including seniors and youth;
- Ensure that all the ingredients, utensils and handouts necessary for the workshop are collected from our offices and/or the grocery store, prior to the workshop;
- Instruct and assist the participants in the setup and carrying out of the cooking workshops;
- Provide nutrition and/or budgeting information connected with the recipes/food used in the workshops;
- Plan, contribute or execute transformation and/or meal preparation sessions to include recipes, ingredients, equipment, etc.
- Promote the other programs offered by Corbeille de pain to the local community to raise awareness of services offered and encourage registration of new participants.
- Prepare handouts including recipes and nutrition information to distribute to participants

- Complete and maintain all necessary statistical information for all workshops, use and contribute to the distribution of workshop evaluations, participate in Food Skills Committee meetings.
- Plan budget conscious activities to use inventory, store specials, local produce and seasonal items

### **Knowledge and Skills**

- Bilingual, English and French
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening skills;
- Meal planning and cooking skills.
- Good knowledge of nutrition and food preparation;
- Ability to organize, plan and work as a team;
- Knowledge of food security issues would be an asset.
- Experience working with persons of different age groups, cultural backgrounds and with persons with mental and physical disabilities.
- Computer skills (Microsoft suite, Google Drive, social media)

### **Qualifications**

- Cooking knowledge and experience required. Studies in nutrition are not necessary but would be an asset.
- MAPAQ certification in food safety would be required. If necessary, the certification program would need to be successfully completed by the employee in the first few weeks of employment.
- Driver's license and access to a vehicle.

### **Working conditions**

- Part-time where the schedule will be variable and dependent on scheduled workshops and animator's availability (between 8-20h per week)
- Occasional weekday evening and weekend work.

### **Applying**

Please submit a cover letter and resume to [info@corbeilledepain.com](mailto:info@corbeilledepain.com) by December 12th. Only qualified applicants will be contacted for an interview.