

Offre d'emploi

Cuisinier.ère communautaire

Le Service d'aide communautaire Anjou est un organisme communautaire ouvert sur son milieu et à la diversité culturelle, accessible aux personnes économiquement ou socialement vulnérables. Il contribue à l'amélioration de la qualité de vie de tous et chacun par ses actions réalisées en collaboration avec ses bénévoles et ses partenaires. L'organisme oeuvre dans la communauté depuis 48 ans en offrant des services alimentaires, en éducation, aux aînés et à la famille. Avec l'inauguration de son tout nouveau bâtiment en janvier 2025, le Service d'aide communautaire Anjou est dans une phase d'évolution et d'innovation qui promet des opportunités stimulantes.

Description du poste :

Sous l'autorité de la coordonnatrice du programme autonomie alimentaire, le/la cuisinier.ère communautaire est responsable de la préparation hebdomadaire de divers repas destinés aux clientèles du Service d'aide communautaire Anjou. Il s'agit plus spécifiquement des repas pour la Soupière du lundi et pour les dîners du jeudi aux Jardins Chaumont et au Centre communautaire Anjou. Le/la cuisinier.ère voit également à la réalisation d'ateliers d'animation culinaire auprès des jeunes écoliers et des aînés.

Principales responsabilités :

- Planifier et préparer les repas communautaires (2x semaine);
 - Développement des menus selon les dons reçus.
- Planifier et animer des activités de cuisine collective;
- Contribuer à la production des plats qui sont préparés dans le cadre du projet des plats congelés;
- Gestion des bénévoles sous sa responsabilité;
- Gestion de l'approvisionnement et gestion des stocks destinés à la préparation des repas communautaires;
- Suivi budgétaire;
- Collaborer avec la coordonnatrice aux réflexions et développements de nouvelles activités et services;
- Participer aux activités du SAC Anjou (fête des bénévoles, portes ouvertes, etc.);
- Toutes tâches reliées au programme autonomie alimentaire.

Profil recherché :

- 2 ans d'expérience en cuisine, plus spécifiquement en préparation de grandes quantités de repas style cafétéria, épicerie, etc.;
- Formation de cuisinier.ère;
- Formation MAPAQ : hygiène et salubrité alimentaire;
- Expérience auprès des enfants, des aînés et des populations vulnérables;
- Expérience dans le milieu communautaire, un atout;
- Expérience en gestion de bénévoles;
- Très bonnes capacités de leadership, d'organisation et de planification;
- Créativité, notamment pour la planification des menus;
- Autonomie, débrouillardise;
- Travail d'équipe;
- Respect des autres;
- Facilité à communiquer avec les jeunes, les aînés et les populations vulnérables.

Avantages du poste :

- Poste à contrat (1 an) possibilité de renouvellement;
- 35 heures/semaine;
- Vie d'équipe chaleureuse;
- Deux (2) semaines de vacances payées au congé du temps de Fêtes;
- Vacances annuelles en période estivale;
- Huit (8) congés fériés;
- Quatre (4) congés personnels;
- 70 heures de congé maladie;
- Accès au programme de reconnaissance des employés TEDY;
- Des projets stimulants et motivants;
- Formation et développement professionnel;
- Conditions salariales selon l'échelle en vigueur.

Entrée en fonction : Dès que possible

Les personnes intéressées doivent envoyer une lettre de motivation et un curriculum vitae avant lundi 13 avril à 17h à l'adresse suivante : info@sacanjou.org