Coalition Petite-Bourgogne Griffintown
Little Burgundy Griffintown Coalition
Quartier en santé / Healthy neighbourhood

OFFRE D'EMPLOI – Cuisinier.ère - Cuisine Elizabeth Vargas

Le Village Alimentaire Local (VAL) de la Petite-Bourgogne est un projet collectif en pleine émergence qui vise à renforcer la sécurité alimentaire et le pouvoir d'agir des citoyen·nes du quartier. En collaboration avec plusieurs partenaires communautaires, le projet développe des initiatives concrètes et accessibles autour de l'alimentation solidaire. Nous recherchons une personne souhaitant mettre ses compétences culinaires au service d'un projet humain, créatif et porteur d'impact social dans la communauté.

Résumé du poste

Dans le cadre d'un projet-pilote, le VAL recherche une personne professionnelle en cuisine pour piloter la production de repas préparés destinés aux personnes vulnérables du quartier. Au-delà de la planification et de la production collective en cuisine, ce poste se veut stratégique et évolutif pour répondre aux besoins changeants du projet. Il implique entre autres:

- la structuration de la cuisine et de ses procédures
- la coordination de bénévoles
- le développement de recettes et la production adaptées à une logique solidaire et durable.

Ce poste inclut également du travail en partenariat avec des organismes communautaires du Sud-Ouest, avec lesquels la cuisine pourrait être mutualisée.

Responsabilités

<u>Gestion des opérations</u>

- Créer des menus équilibrés, adaptés aux contraintes budgétaires du projet et aux besoins spécifiques du public vulnérable et multiculturel
- Opérer et superviser la production des plats (cuisson, assaisonnement, conditionnement, congélation, etc.):
  - Préparer et cuire les repas selon les menus établis
  - Réaliser l'ensemble des étapes de production des recettes
  - Assurer la qualité et la constance des plats
  - Organiser les flux de production pour optimiser les rendements dans un contexte de volumes variables
- Maintenir des espaces de travail propres, organisés et fonctionnels
- Appliquer en tout temps les normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ)

<u>Approvisionnements et gestion des stocks</u>

- Gérer les relations avec les fournisseurs locaux et les partenaires de dons alimentaires
- Optimiser les achats et la production pour réduire le gaspillage et maîtriser les coûts, tout en garantissant la qualité nutritionnelle
- Assurer le stockage optimal des denrées alimentaires et leur traçabilité
- Assurer la rotation des stocks et le respect strict des dates de consommation

<u>Structuration de la cuisine</u>

- Concevoir et mettre en place les procédures internes (mise en marche, protocoles d'hygiène, plans de nettoyage, mutualisation et location, etc.)
- Participer activement à la définition des besoins en équipements et à l'agencement des postes de travail en cuisine

Coordination des bénévoles

- Participer à l'accueil, la formation et l'organisation du travail des bénévoles selon leurs compétences et disponibilités
- Assurer un climat de travail bienveillant, pédagogique et sécuritaire
- Planifier et répartir les tâches (préparation, cuisson, conditionnement, nettoyage, etc.) en garantissant l'efficacité collective

Autres

- Effectuer toute autre tâche connexe au bon fonctionnement de la cuisine et du projet
- Assurer une saine collaboration avec les autres ressources alimentaires du VAL et les partenaires

Profil recherché

- Formation culinaire reconnue avec une expérience significative de production en cuisine
- Expérience avérée de travail en équipe, notamment avec des bénévoles
- Compétences organisationnelles fortes : capacité à créer des processus là où il n'y en a pas encore
- Certification MAPAQ (Gestionnaire d'établissement alimentaire)
- Connaissance du milieu communautaire, des enjeux de sécurité alimentaire et capacité à s'y adapter (un atout)
- Aisance à travailler dans un milieu interculturel et auprès de populations diversifiées
- Avoir un grand sens de l'autonomie, capacité d'innovation, flexibilité et leadership
- Bonne gestion de l'ambiguïté et des priorités
- Sens de l'organisation
- Langues : excellent français à l'oral et à l'écrit, anglais (un atout)
- Connaissance de la Petite-Bourgogne

Qualités recherchées

- Esprit d'équipe et collaboration
- Autonomie, initiative et flexibilité
- Capacité à travailler sous pression
- Sens de l'organisation et des priorités
- Rigueur et professionnalisme
- Attitude positive et sens des responsabilités
- Empathie et aisance dans un contexte communautaire

Conditions

Type d'emploi: Poste contractuel d'une durée de 4 mois

Horaire: 35h/semaine généralement du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (occasionnellement les soirs

et les fins de semaine);

Taux horaire: À partir de 24.56 $ de l'heure, en fonction de l'échelle salariale en vigueur

Veuillez acheminer votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation, à l'adresse suivante: coordination@petitebourgogne.org