



L'organisme Mon Resto Saint-Michel est à la recherche d'une nouvelle direction générale

Depuis 30 ans maintenant, Mon Resto Saint-Michel est solidement implanté au cœur du quartier Saint-Michel et œuvre à l'amélioration des conditions de vie des résidents du quartier. Comptant une vingtaine d'employé.es, Mon Resto Saint-Michel offrent des services de qualité regroupés en 4 grands volets: sécurité alimentaire, restauration et insertion socio-professionnelle, enfance- famille et mobilisation citoyenne transversale.

RESPONSABILITÉS DU POSTE

Relevant du Conseil d'administration, la direction générale assure un leadership efficace, inspirant et rassembleur. Elle aura à :

- Coordonner la planification stratégique avec une vision à long terme;
- Élaborer le plan d'action et le budget annuels, en assurant une gestion saine;
- Diriger les opérations courantes et garantir la qualité des services;
- Gérer les ressources humaines, incluant le recrutement et le développement du personnel;
- Effectuer les demandes de subvention et la reddition de comptes aux bailleurs de fonds;
- Mettre en place des pratiques de gestion et de communication pour mobiliser le personnel et assurer un climat de travail sain;
- Établir des collaborations positives avec les partenaires et le conseil d'administration;
- Représenter l'organisme et agir comme porte-parole auprès des partenaires et des instances gouvernementales.

QUALIFICATIONS

- Détenir un minimum de 3 à 5 ans d'expérience en gestion et en mobilisation d'équipes de travail ;
- Détenir une formation universitaire dans un domaine tel que l'administration, l'intervention sociale, l'action communautaire ou tout autre domaine pertinent.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Démontrer des compétences relationnelles et de communication, à l'oral et à l'écrit;
- Gérer plusieurs dossiers tout en respectant les délais et en se concentrant sur les résultats;
- Faire preuve de rigueur budgétaire et financière, avec de bonnes compétences informatiques;
- Avoir une bonne compréhension des principes de subvention d'un OBNL et des règles de gouvernance.



**Mon Resto
Saint-Michel**
Alimentation - Famille - Insertion

Le quartier Saint-Michel connaît actuellement de grands changements et fait certes face à des défis importants mais il est aussi un milieu de travail dynamique et attrayant pour une personne qui veut vraiment faire une différence dans sa communauté.

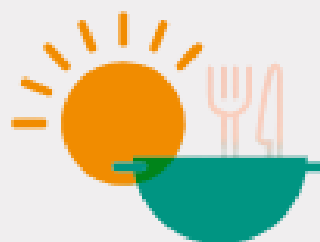
CONDITIONS DE TRAVAIL

- Rémunération entre 65 000\$ et 80 000\$ en fonction de la formation et de l'expérience pertinentes;
- Avantages sociaux concurrentiels;
- Poste à temps plein (35 heures par semaine) en présentiel;
- Lieu de travail : quartier Saint-Michel;
- Veuillez envoyer votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation à l'adresse suivante administration@monrestosaintmichel.org d'ici le 8 novembre à 17h. Nous remercions tous les postulants mais nous communiquerons uniquement avec les personnes retenues pour les entrevues.

NOS QUATRE VOLETS



**Sécurité
alimentaire**



Restaurant



**Enfance
Famille**



**Insertion
Socioprofessionnelle**