



Téléphone : (514) 955-6464
Télécopieur : (514) 955-7261
Courriel : trsl@bellnet.ca
8181, boul. Lacordaire, bureau 1268
Pavillon Wilfrid-Bastien
Saint-Léonard (Québec)
H1R 2A3

Description de tâches Poste d'animateur-trice de cuisines collectives

La Table ronde de Saint-Léonard a pour mission de répondre au besoin de la population de Saint-Léonard en sécurité alimentaire, en offrant un complément et une alternative au dépannage alimentaire. Les services de base consistent à offrir des repas chauds dans notre Resto populaire, des plats congelés à livrer ou à emporter, des cuisines collectives, des ateliers culinaires parents-enfants, un service de traiteur et des repas chauds distribués 5 jours/semaine dans des écoles de Rosemont. Nos services visent particulièrement les personnes défavorisées, isolées et/ou en perte d'autonomie, ainsi que les aînés, les enfants et les personnes immigrées. La Table ronde veut être un lieu de rencontre multigénérationnel et multiethnique, qui permet à ses membres de développer un sentiment d'appartenance à une communauté léonardoise.

Mandat :

Relevant de la direction générale, l'animateur-trice sera responsable de la gestion de trois nouvelles cuisines collectives interculturelles, composées chacune de 10 participants(es).

Description des tâches :

- Participer à la recherche et au recrutement et à l'inscription de participants (es) de différentes origines ethniques;
- Planifier, organiser et animer trois cuisines collectives interculturelles sur une période de 16 semaines;
- Concevoir le matériel d'animation pour la réalisation des cuisines collectives et préparer de l'information sur le pays d'origine des recettes qui seront réalisées ;
- Planifier les recettes à réaliser pour chacune des rencontres des cuisines collectives avec chaque participant(e), à tour de rôle, qui va choisir des recettes de son pays d'origine et parlera en introduction de son pays;
- Élaborer la liste des achats à remettre au commis-livreur pour la réalisation de chaque cuisine collective ;
- Respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité en cuisine;
- Gérer le budget et collecter des frais minimums pour chaque cuisine collective ;
- Voir à la propreté du local et du matériel ;
- Évaluer les différentes cuisines collectives et rédiger les rapports d'activités ;

Exigences et conditions de travail:

- Expérience ou formation dans le domaine de l'éducation spécialisée, des sciences sociales, des communications ou tout autre domaine lié à l'emploi ;
- Bon sens de l'écoute, facilité et intérêt à travailler en équipe, sens de l'organisation;

- Polyvalence, créativité, initiative et autonomie ;
- Connaissance des logiciels de la suite Office ;
- Facilité et intérêt pour le travail en équipe ;
- Connaissance du milieu communautaire, un atout ;
- Disponibilité le jour, le soir et le dimanche ;

Veillez noter que nous communiquerons seulement avec les personnes sélectionnées pour une entrevue et nous respectons le principe d'équité en matière d'emploi.

Travail d'une durée de 20 semaines, à partir de la mi-septembre à raison de 28 heures/semaine à 21\$/heure.

Faire parvenir son curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation par courriel à : trsl@bellnet.ca