



## **Coordonnateur.trice de la cuisine communautaire**

*Chez Jeunesse au soleil - Sun Youth, nous prenons soin des gens depuis 1954 en intervenant auprès des personnes et des familles démunies. Notre mission est de soulager la pauvreté et prévenir l'exclusion en offrant une aide d'urgence et des programmes communautaires qui restaurent la dignité, renforcent la résilience et ouvrent la voie à un avenir meilleur dans le Grand Montréal.*

La cuisine communautaire appuie la mission de Jeunesse au soleil en créant un espace rassembleur qui favorise la sécurité alimentaire, le développement de compétences, l'inclusion sociale et l'autonomie des participants.

Relevant du Responsable, développement communautaire, le ou la coordonnateur.trice est responsable de la mise en place, de l'animation et de la gestion quotidienne de la cuisine communautaire, en veillant à en faire un milieu vivant favorisant les saines habitudes alimentaires, la dignité, l'entraide et le sentiment d'appartenance.

### **Vos responsabilités**

#### **Développement et mise en œuvre des activités internes**

- Concevoir, planifier et organiser une programmation variée d'activités, telles que, ateliers de cuisine abordable et accessible, activités utilisant les aliments de la banque alimentaire et des potagers urbains, ateliers thématiques et interculturels;
- Adapter les activités à différents publics, notamment :
  - o Les enfants et les jeunes (camp de jour, activités sportives et récréatives après l'école)
  - o Les jeunes vulnérables ou à risque
  - o Les adultes et les familles en situation de précarité, incluant les usagers de notre banque alimentaire
  - o Les personnes ayant une déficience intellectuelle et les aînés
- Intégrer des notions de nutrition, d'autonomie alimentaire et de développement de compétences de vie;
- Organiser des espaces d'échange (partage de recettes, connaissances, produits faits maison).

#### **Gestion des opérations et conformité**

- Assurer la gestion quotidienne et l'entretien de la cuisine;
- Préparer un calendrier mensuel d'activités animées par vous-même, des groupes externes, des bénévoles et/ou des stagiaires;
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de salubrité, conformément aux exigences du MAPAQ;
- Gérer les inventaires, les équipements et les approvisionnements;
- Mettre en place des procédures sécuritaires et efficaces.

#### **Animation et encadrement**

- Animer des ateliers participatifs, inclusifs et éducatifs et créer un environnement accueillant favorisant : la dignité, l'inclusion et la diversité, l'entraide et la solidarité;
- Développer du contenu éducatif, incluant des capsules vidéo sur l'alimentation, avec le soutien de l'équipe des communications.

### **Mobilisation et collaboration**

- Développer des collaborations avec des partenaires communautaires et institutionnels, tels que :
  - Des réseaux de cuisines communautaires
  - Des établissements d'enseignement (ITHQ, Collège LaSalle)
  - Des professionnels de la santé (nutritionnistes, pharmaciens)
  - Des organismes œuvrant auprès de jeunes vulnérables ou à risque
- Coordonner la participation de conférenciers invités et de collaborateurs

### **Coordination des bénévoles et stagiaires**

- Encadrer et soutenir des bénévoles et des stagiaires.

### **Promotion et rayonnement**

- Collaborer avec l'équipe des communications pour promouvoir les activités;
- Contribuer à la visibilité des services auprès de la clientèle cible;
- Favoriser la participation aux activités de la cuisine communautaire.

### **Suivi et évaluation**

- Assurer le suivi des activités (nombre d'ateliers, participants, retombées);
- Recueillir les commentaires des participants;
- Contribuer aux demandes et rapports destinés aux partenaires et bailleurs de fonds.

### **Profil recherché**

- Détenir un diplôme d'études collégiales en gestion d'établissement de restauration (peut être compenser par davantage d'expérience pertinente);
- Minimum 3 ans d'expérience pertinente en coordination de programmes en nutrition, services alimentaires, intervention communautaire ou domaine connexe. Expérience en animation de groupes et en gestion d'activités. Expérience auprès de populations vulnérables un atout;
- Bonnes habiletés informatique et connaissance;
- Bonnes habiletés de communication à l'oral en français et anglais fonctionnel (clientèle anglophone et allophone);
- Permis MAPAQ gestionnaire;
- Rigueur dans le suivi des horaires, du budget et inventaires;
- Capacités d'organisation et planification des ressources;
- Leadership mobilisateur;
- Fortes habiletés relationnelles et esprit d'équipe;
- Disponibilité occasionnelle les soirs et les fins de semaine.

### **Ce que nous offrons**

- Assurances collectives
- Régime de retraite
- Jusqu'à 10 journées de congé personnel ou maladie
- Programme d'aide aux employés
- Horaire de 35 heures

### **Pour postuler :**

Transmettre votre candidature à [marie-josee.bernier@jas-sy.org](mailto:marie-josee.bernier@jas-sy.org)