

Offre d'emploi
Chef cuisinier communautaire
Cheffe cuisinière communautaire

À propos du Dépôt alimentaire NDG :

Fondé en 1986, le Dépôt alimentaire NDG est un organisme à but non-lucratif qui a pour mission de travailler en collaboration avec la communauté afin de s'attaquer aux causes profondes de la pauvreté et de la faim dans le quartier NDG, et les environs, de manière à assurer la dignité des citoyens, l'engagement communautaire et le développement du capital humain.

Au Dépôt Alimentaire NDG, nous offrons une variété de programmes qui visent à encourager la sécurité alimentaire et les saines habitudes alimentaires chez les jeunes, les familles et les individus. Ces activités incluent des repas communautaires, des ateliers culinaires, des programmes de cuisine parascolaire, des jardins et un marché.

Nous sommes présentement à la recherche d'une personne créative et qualifiée, passionnée par le partage de connaissance et la saine alimentation, pour occuper le poste de chef cuisinier communautaire. Cette personne se verra confier la responsabilité de diriger nos activités de productions alimentaires.

Ce moment est assez unique pour le Dépôt. Nous élargissons et diversifions nos programmes afin de devenir un centre communautaire d'alimentation. Le centre offrira diverses activités et services en alimentation. Le chef cuisinier/cheffe cuisinière communautaire est un poste innovant qui intègre la cuisine, l'éducation et l'entrepreneuriat. Le chef ou la cheffe est un membre à part entière de notre équipe d'éducation alimentaire et participera à développer et mettre en œuvre notre vision de la « bonne bouffe pour tous ».

Description du poste de chef cuisinier communautaire

Le chef ou la cheffe dirigera une équipe d'employés et des bénévoles pour planifier, préparer et servir la nourriture pour nos repas communautaires et notre marché Bonne Bouffe hebdomadaire. Chaque semaine, nous servons deux repas communautaires à plus de 150 personnes vulnérables. De plus, les profits amassés lors des activités du marché contribuent à rendre la nourriture fraîche et locale abordable pour tous les membres de la communauté. Le chef est chargé d'assurer la fonctionnalité, la propreté et les protocoles pour toutes les activités dans la cuisine. Il est également chargé d'élaborer et de mettre en œuvre notre vision sur l'accessibilité d'une alimentation saine pour tous.

Responsabilités principales et tâches

- Assurer le leadership, l'organisation et la planification d'une équipe d'employés et de bénévoles autour de la nourriture saine et délicieuse ;

- Travailler avec et être le mentor des cuisiniers bénévoles dans la planification, la préparation et le service des repas ;
- Organiser les activités à la cuisine de manière à faciliter l'apprentissage des bénévoles et la préparation des aliments ;
- Développer, mettre en œuvre et communiquer un plan de préparation qui permettra d'offrir des repas nutritifs, délicieux, facilement reproductibles à plus de 230 personnes et ce, 2 fois par semaine.
- Préparer les collations et les repas à partir des produits saisonniers. Ces collations sont vendues aux marchés Bonne Bouffe
- Trouver des façons créatives d'utiliser les produits du jardin et les denrées données pour préparer des repas abordables et nutritifs
- Veiller à la cohérence et l'excellence des repas cuisinés
- Organiser l'espace de cuisine de façon à répondre aux besoins du programme et à assurer une rotation adéquate des aliments et des plats cuisinés
- Assurer et promouvoir un environnement sécuritaire, propre et sain dans la cuisine
- Développer un protocole de formation pour les nouveaux bénévoles dans la cuisine afin d'assurer leur bonne intégration
- Réduire la production de déchets issus de la transformation des aliments
- Contribuer à la planification, au développement et à l'évaluation des programmes
- Développer un programme de formation préalable à l'emploi en lien avec les compétences alimentaires.

Compétences spécifiques et expériences requises :

- Expérience en préparation de repas pour de grands groupes
- Expérience en formation et en supervision de bénévoles ou du personnel
- Passionné de la nourriture saine pour tous;
- Passionné pour l'enseignement et le partage des connaissances avec une clientèle très variées (jeunes, aînés, individus vulnérables, etc.)
- Habileté pour le travail en équipe et aisance à évoluer dans un environnement communautaire et culturellement riche
- Créativité et flexibilité dans la préparation de repas en fonction des aliments disponibles et en saison
- Bonne aptitude à communiquer en français et en anglais
- Expérience de travail avec des gens issus de communautés vulnérables
- Bonne compréhension des systèmes alimentaires et des enjeux de la sécurité alimentaire
- Expérience avec les commandes de nourriture et la gestion d'un inventaire et d'un budget
- Formation en Nutrition, un tout
- Expérience en gestion d'entreprise, un atout
- Certification du MAPAQ, un atout

Attributs :

- Excellent sens de l'organisation et de la gestion du temps
- Capacité à travailler sous pression
- Capacité de voir les choses de manière plus globale et faire des planifications à moyen et long terme.
- Bonne communication et habiletés interpersonnelles
- Capacité à travailler superviser et guider une équipe de bénévoles et d'employés
- Esprit collaboratif, indépendant et motivé

Conditions de travail:

- Salaire: 18,50\$/hr
- 28 hrs/semaine: lundi, mardi, jeudi et vendredi avec des possibilités en soirée et le samedi; possibilité d'évoluer vers un poste à temps plein
- Le contrat débutera aussitôt que possible (février 2017).

Pour postuler, envoyez votre CV et la lettre de motivation **dans un seul document** (Word ou PDF) à Marguerite Kinack office@depotndg.org avant dimanche 5 FÉVRIER 2017 à minuit.

Le Dépôt alimentaire NDG est soucieux de créer un environnement de travail inclusif et aussi diversifié que les communautés qu'il dessert. Ainsi, les membres de ces communautés et toutes personnes qui font l'expérience de la marginalité sont fortement encouragés à postuler et à s'identifier dans leur lettre de motivation.

Dépôt alimentaire NDG 2146 avenue Marlowe, Montréal, QC H4A 3L5 514-483-4680

Job Posting Community Chef

About the NDG Food Depot

Founded in 1986, the NDG Food Depot is a community-based non-profit organization that works collaboratively with its community to address the root causes of hunger and poverty in NDG and the surrounding areas in a manner that ensures dignity, community engagement and the development of human potential.

At the NDG Food Depot, we offer programming to support the food security and healthy eating habits of youth, families and individuals. These activities include community meals, kitchen workshops, after-school programs, gardens and farmer's markets.

We are currently looking to hire a creative and qualified **Community Chef** with a passion for knowledge sharing and good healthy food to head the food preparation, transformation and preservation for our community meal program and Good Food Market

This is an exciting time at the Depot. We are rapidly growing our programming to become a community food hub with activities and services geared towards our entire community. The Community Chef is an innovative position that incorporates cooking, education and entrepreneurship. The Chef will be an integral member of our Food Skills team and will help shape and implement our vision of Good Food for All.

The Community Chef Position

The Community Chef will work with staff and volunteers to plan, cook and serve food for our community meals, our weekly Good Food Market and special events. Our twice-weekly free community meal reaches over 150 vulnerable people each day and the proceeds from our Market contribute towards keeping local fresh produce affordable to everyone in our community.

Key Responsibilities/Tasks

- Provide leadership, organization and planning for a team of staff and volunteers around food and nutrition
- Work with and mentor volunteer cooks to prepare and serve food
- Organize kitchen systems to facilitate volunteer learning and food preparationDevelop and implement menus which offer nutritious, delicious and replicable meals to feed up to 200 people twice a week
- Prepare snacks and meals to sell at our weekly Good Food Markets
- Find creative ways to use garden produce and donated goods to make affordable and nutritious food
- Ensure the consistency and excellence of meals produced according to our organisation's guidelines

- Organize the kitchen to accommodate program needs and ensure a proper rotation of produce and food
- Ensure and promote a safe, clean and healthy kitchen environment
- Develop a training protocol for new kitchen volunteers to ensure ease of integration
- Expand capacity for food transformation to reduce waste
- Contribute to the development, planning and evaluation of programs.
- Develop kitchen training programs and workshops

Specific skills and experience required:

- Experience cooking healthy meals for large groups
- Passion for education and knowledge sharing with participants from diverse backgrounds (youth, seniors, vulnerable individuals, etc.)
- Experience training and managing volunteers
- Capacity for effective and collaborative teamwork and comfort in a diverse community environment
- Creativity and flexibility with menus based on available and in-season food
- Good communication skills in both English and French
- Experience working with vulnerable communities
- Understanding of food systems and food security issues
- Experience ordering food and managing inventory and a budget,
- Experience with business management an asset
- MAPAQ certification an asset

Attributes:

- Passionate about good, healthy food for all
- Excellent organizational and time management skills and ability to work under pressure
- Strong interpersonal and communication skills
- Ability to see big picture and plan for both immediate and long-term needs
- Comfortable working with and managing a diverse team of volunteers and staff
- Collaborative, yet self-motivated and independent

Working conditions:

- Salary: \$18.50/hr
- 28 hrs/week, Monday, Tuesday, Thursday, Friday with the possibility of a few evening and/or Saturdays; possibility of expansion into full time position
- Contract begins as soon as possible (February 2017)

To apply

Please drop off or email a cover letter and your CV in a single document (either Word or PDF) to Marguerite Kinack at office@depotndg.org by Sunday February 5, 2017 at midnight.

The NDG Food Depot is committed to creating a workplace as diverse as the communities we serve and thus strongly encourages people from our diverse communities and people who experience marginalization to self-identify in their cover letter.

NDG Food Depot 2146 Marlowe Ave. Montreal, QC H4A 3T4 514-483-4680