

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 bistro 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
-
- Develop 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.
- 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 new programs and workshops.
-

Specific skills and experience required:

- 3-5 years of 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 kitchen teams and/or 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
- Strong communication skills in both English and French (please indicate your capacity in both English and French in your cover letter)
- 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: \$19/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 (April 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. Please indicate your capacity to communicate in English and French in your cover letter.

Applications will be read as they are received, so we recommend that candidates submit as early as possible. Applications received *after* Sunday April 9, 2017 at midnight may *not* be considered

*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.***

Suggestions for applying:

Tell us why you want to work with us at the NDG Food Depot as our Community Chef. We want to make sure you understand our mission and our values. Tell us why you think this job is interesting and important for the community.

Tell us about yourself and what makes you right for the job. Have you worked in similar jobs or have you volunteered in similar programs before? Tell us what skills that you gained and how your experience would help you in this job.

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.

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 ;
- 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;
- 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
- Accroître notre capacité de transformation des aliments pour réduire la production de déchets;
- Contribuer à la planification, au développement et à l'évaluation des nouveaux programmes et ateliers.

Compétences spécifiques et expériences requises :

- 3-5 ans d'expérience en préparation de repas pour de grands groupes;
- Passionné pour l'enseignement et le partage des connaissances avec une clientèle très variées (jeunes, aînés, individus vulnérables, etc.)
- Expérience en formation et en supervision du personnel de cuisine et/ou de bénévoles;
- Habileté pour le travail en équipe et aisance à travailler dans un environnement communautaire et culturel diversifié;
- Créativité et flexibilité dans la préparation de repas en fonction des aliments disponibles et les aliments de saison;
- Très bonne aptitude à communiquer en français et en anglais (veuillez indiquer vos niveaux de compétence linguistique dans la lettre de motivation);
- Expérience de travail avec des gens issus de communautés vulnérables;
- Bonne compréhension des systèmes alimentaires et des enjeux de la sécurité alimentaire
- Expérience dans la commande de nourriture, la gestion d'un inventaire et d'un budget;
- Expérience en gestion d'entreprise, un atout
- Certification du MAPAQ, un atout

Attributs :

- Passionné de la saine alimentation pour tous;
- Excellent sens de l'organisation et de la gestion du temps et capacité à travailler sous pression;
- Capacité de garder une vue d'ensemble et faire des planifications à moyen et long terme;
- Capacité à travailler avec, superviser et guider une équipe de bénévoles et d'employés;
- Esprit collaboratif, indépendant et motivé

Conditions de travail:

- Salaire: 19\$/hr
- 28 hrs/semaine: lundi, mardi, jeudi et vendredi avec quelques possibilités de travail en soirée et le samedi; possibilité d'évoluer vers un poste à temps plein;
- Le contrat débutera aussitôt que possible (Avril 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 le 9 avril 2017 à minuit. Veillez indiquer vos niveaux de compétence linguistique en français et en anglais dans la lettre de motivation. Les demandes seront lues au fur et à mesure qu'elles sont reçues. Nous vous recommandons donc de soumettre vos candidatures le plus tôt possible. Les demandes reçues après le **dimanche 9 avril 2017 à minuit** pourraient ne pas être considérées.

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 s'identifier dans leur lettre de motivation.

Suggestions pour postuler:

Dites-nous pourquoi vous désirez travailler pour le Dépôt alimentaire NDG comme chef communautaire. Nous voulons nous assurer que vous comprenez notre mission et nos valeurs.

Dites-nous pourquoi vous pensez que ce travail est intéressant et important pour la communauté.

Parlez-nous de vous et dites-nous ce qui fait de vous le candidat idéal pour ce poste. Avez-vous travaillé dans des emplois similaires ou avez-vous déjà fait du bénévolat dans des programmes semblables? Dites-nous quelles compétences vous avez acquises et comment votre expérience pourrait vous aider dans ce travail.