

## Offre d'emploi Chef cuisinier(ère) communautaire Remplacement de congé parental

### À propos du Dépôt centre communautaire d'alimentation :

Fondé en 1986, Le Dépôt centre communautaire d'alimentation anciennement 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 à Montréal, de manière à assurer la dignité des citoyens, l'engagement communautaire et le développement du capital humain.

Au Dépôt, 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(ère) communautaire. Cette personne se verra confier la responsabilité de diriger nos activités de productions alimentaires. Il s'agit d'un **poste contractuel de remplacement de congé parental pour une durée de 5.5 mois.**

### Description du poste de chef cuisinier (ère) communautaire

Le (la) chef dirigera une équipe d'employés et des bénévoles pour planifier, préparer et servir la nourriture pour nos repas communautaires et nos événements spéciaux. Chaque semaine, nous servons deux repas communautaires à plus de 150 à 200 personnes vulnérables et nos événements occasionnels desservent entre 30 et 100 personnes.

### Tâches et responsabilités principales

- Utiliser de manière créative les aliments achetés et donnés pour préparer des repas bien équilibrés, délicieux et facilement reproductibles pour 200 personnes deux fois par semaine;
- Assurer la cohérence et l'excellence des repas produits conformément aux directives du Dépôt;
- Assurer le leadership, l'organisation et la planification d'une équipe d'employés et de bénévoles autour de la nourriture saine et délicieuse ;
- Organiser des formations et des opérations de cuisine pour faciliter l'intégration et l'apprentissage des bénévoles;

- Organiser la cuisine pour répondre aux besoins du programme, assurer une rotation adéquate des aliments, assurer et promouvoir un environnement sain, propre et sécuritaire;
- Contribuer à l'élaboration et à l'évaluation des programmes de repas.

**Compétences spécifiques et expériences requises :**

- 2 années et plus d'expérience professionnelle en tant que cuisinière
- Passionné pour l'enseignement et le partage des connaissances avec une clientèle très variées (jeunes, aînés, individus vulnérables, etc.)
- Expérience en formation et en gestion de bénévoles
- Habileté pour le travail en équipe et aisance à évoluer dans un environnement communautaire dynamique
- Créativité et flexibilité dans la préparation des menus basés sur les aliments disponibles (dons, aliments de saison) et en fonction du budget;
- Capacité de s'adapter à des environnements changeant régulièrement et capable d'accepter et de gérer les erreurs et les imperfections;
- Bonnes aptitude à communiquer en anglais et en français (veuillez indiquer vos niveaux de compétence en anglais et en français dans la lettre de motivation)
- Expérience en commande de nourriture et en gestion des stocks et de budget;
- Certification du MAPAQ, un atout

**Attributs :**

- Passionné d'alimentation saine pour tous;
- Excellent sens de l'organisation, de la gestion du temps et capacité à travailler sous pression;
- Fortes compétences interpersonnelles et en communication;
- Capacité de voir les choses de manière plus globale et faire des planifications à moyen et long terme.
- Travailler confortablement avec une équipe de bénévoles ayant des expériences et des capacités variées
- Esprit collaboratif, indépendant et très motivé

**Conditions de travail:**

- Salaire: 20 \$/heure
- 28 heures/semaine: lundi, mardi, jeudi et vendredi avec des possibilités en soirée et le samedi;
- Le contrat débute le 22 octobre 2018 et prend fin en début d'avril 2019 (date à confirmer ultérieurement).

**Pour postuler**, Veuillez déposer ou envoyer par courrier électronique une lettre de motivation et votre CV **en un seul document (Word ou PDF)** avec comme sujet "**Chef communautaire**" à [emplois@depotmtl.org](mailto:emplois@depotmtl.org) avant **Mercredi le 19 septembre 2018 à 17 heures**. Veuillez indiquer votre capacité à communiquer en anglais et en français dans votre lettre de motivation.

### **Suggestions pour présenter votre candidature.**

#### **Dans votre lettre de motivation, expliquez-nous :**

● **Qui êtes-vous et quel est votre parcours.** Le Dépôt 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.

● **Dites-nous pourquoi vous voulez travailler au Dépôt et dans ce poste.** Nous voulons nous assurer que vous comprenez notre mission et nos valeurs. Dites-nous pourquoi vous pensez que ce poste est intéressant.

● **Parlez-nous de votre expérience.** Avez-vous travaillé dans des emplois similaires ou avez-vous déjà fait du bénévolat auprès d'organismes semblables ? Dites-nous quelles compétences vous avez acquises et comment votre expérience pourrait vous aider dans ce travail. Si vous n'avez pas certaines expériences décrites dans la description d'emploi, soyez honnête et expliquez-nous comment vous espérez progresser et apprendre.

● **Soyez vous-même!** Nous voulons entendre votre voix et votre enthousiasme!

#### **Des questions sur les emplois ou le processus de demande?**

Veuillez s'il vous plaît contacter Caitlin à [alimentation@depotmtl.org](mailto:alimentation@depotmtl.org) ou 514-483-4680 x209



ANCIENNEMENT  
DÉPÔT ALIMENTAIRE NDG

FORMERLY  
NDG FOOD DEPOT

## **Job Posting – parental leave replacement Community Chef**

### **About the NDG Food Depot**

Founded in 1986, the 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 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. This is a contract position (parental leave replacement) for 5.5 months.

### **The Community Chef Position**

The Community Chef will work with staff and volunteers to plan, cook and serve food for our community meals, and special events. Our twice-weekly free community meal reaches between 150-250 vulnerable people each day and occasional events serve between 30 and 100 people. .

### **Key Responsibilities/Tasks**

- Creatively use purchased and donated foods to make well balanced, delicious and easily replicable meals for 200 people twice a week
- Ensure the consistency and excellence of meals produced according to the Depot's guidelines
- Provide leadership, organization and planning for a team of staff and volunteers to prepare and serve nutritious food
- Organize kitchen training and operations to facilitate volunteer integration and learning
- Organize the kitchen to accommodate program needs, to ensure a proper rotation of food and to ensure and promote a safe, clean and healthy kitchen environment
- Contribute to the development, and evaluation of meal programs.

**Specific skills and experience required:**

- 2+ years of professional cooking experience
- Passion for education and knowledge sharing with a diversity of participants (youth, seniors, vulnerable individuals, etc.)
- Experience training and managing volunteers
- Capacity for collaborative teamwork and comfort in a dynamic community environment
- Creativity and flexibility with menus based on available foods (donations, seasonal, budgets)
- Adaptable to regularly changing environments, and able to accept and accommodate for error and imperfection
- Good communication skills in both English and French (please indicate your capacity in both English and French in your cover letter)
- Experience ordering food and managing inventory and a budget,
- 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 team of volunteers with varying experience and capability
- Collaborative, yet self-motivated and independent

**Working conditions:**

- Salary: \$20/hr
- 28 hrs/week, Monday, Tuesday, Thursday, Friday with the possibility of a few evening and/or Saturdays;
- Contract: begins the week of October 22nd, 2018 and ends in early April, 2019

**To apply**

Please drop off or email a cover letter and your CV in a **single document** (either Word or PDF) with the subject line "**Community Chef**" to [emplois@depotndg.org](mailto:emplois@depotndg.org) by **Wednesday September 19<sup>th</sup>, 2018 at 5 pm**. Please indicate your capacity to communicate in English and French in your cover letter.

**TIPS FOR APPLYING! In your cover letter, we want to hear:**

- **Who you are and what your background is.** The Depot is committed to creating a workplace as diverse as the communities we serve and thus strongly encourages applicants from our diverse communities and people who experience marginalization to self-identify in their cover letter.
- **What you like about the Depot and why you want to work in this job.** We want to make sure you understand our mission and our values. Tell us why you think this job is interesting and important.
- **What your experience is.** 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. If there's experience you don't have, be honest and tell us how you hope to grow and learn.
- **Be yourself!** We want to hear your voice and enthusiasm!

**Questions about the job or the application process?**

Please contact Caitlin at [alimentation@depotndg.org](mailto:alimentation@depotndg.org) or **514-483-4680 x209**