



Offre d'emploi: animateur.trice de cuisines communautaires et d'aliments

Corbeille de pain est un organisme à but non lucratif œuvrant pour la communauté de l'Ouest-de-l'Île de Montréal dont la mission est d'offrir des activités de sécurité alimentaire aux populations vulnérables. L'animateur.trice de cuisine est également ambassadeur.drice de Corbeille de Pain et veille à ce que notre mission, notre vision et nos valeurs soient réalisées.

Description du poste

L'animateur.trice de cuisine et d'aliments est responsable de créer et de donner une série d'ateliers et/ou conférences pour le grand public incluant des groupes de jeunes et de personnes âgées. L'objectif des ateliers est d'améliorer les connaissances et les compétences culinaires des participants et de promouvoir les saines habitudes alimentaires. Aussi, l'animateur.trice de cuisine et d'aliments travaillera en collaboration avec les coordonnateurs de jardin et coordonnatrice de projets dans la réalisation des projets estivaux, tels que les jardins communautaires, le marché solidaire, la planification et la transformation des surplus de fruits et légumes.

Tâches principales et responsabilités

- Élabore et anime des ateliers de cuisine s'adressant aux populations vulnérables incluant des personnes âgées et des jeunes;
- Planifie et prépare tout le matériel nécessaire pour l'atelier (outils, ingrédients, ustensiles et documentation). Ce matériel peut se trouver au bureau de Corbeille de pain, à l'épicerie et/ou à la cuisine.
- Donne des explications sur la ou les recettes à faire et assiste les participants dans la préparation des recettes;
- Fournit des informations concernant la nutrition et/ou le budget en relation avec les recettes/les aliments utilisés dans les ateliers;
- Fait la promotion des autres programmes offerts par Corbeille de Pain à la communauté pour sensibiliser aux services offerts par Corbeille de pain et encourager l'inscription de nouveaux participants.
- Prépare des outils informatifs (recettes, informations nutritives, etc.) à distribuer aux participants ;
- Prépare des démonstrations sur la façon d'apprêter certains fruits et légumes.

Connaissances et aptitudes

Le coordonnateur doit avoir les aptitudes suivantes :

- Bilingue en français et en anglais;
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité, écoute;
- Planification de menus et habiletés à cuisiner
- Bonnes connaissances des principes de bases de la nutrition et de la préparation des aliments;
- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe;
- Connaissance des enjeux en sécurité alimentaire serait un atout;
- Expérience de travail ou ouverture à travailler avec des personnes de différents groupes d'âges, cultures et avec handicap mental ou physique.
- Aisance en informatique

.Qualifications

- Éligible au programme d'Emplois d'été Canada.
- Connaissances / études en cuisine. Des études en nutrition sont un atout.
- Certification MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire est un atout

Conditions de travail

- Du travail les soirs de semaine et la fin de semaine sera parfois nécessaire.
- 30 h / semaine, 16 \$ / heure
- Entrée en fonction à la mi- ou fin mai, pour un minimum de 12 semaines.
- Permis de conduire et accès à un véhicule est un atout.
- Sous réserve de la confirmation de financement

Application

Veillez envoyer une lettre de motivation et votre curriculum vitae à corbeilledepain@gmail.com au plus tard le 16 avril 2021. Seuls les candidats qualifiés seront contactés pour une entrevue.



Job Posting: Community Kitchen and Food Animator

Corbeille de Pain is a not for profit organization serving the West Island community of Montreal whose mandate is to provide food security programs for vulnerable populations. The Kitchen Animator should see him/herself as a spokesperson for Corbeille de pain / Bread Basket Lac St-Louis and will ensure that our mission, vision and values are carried out.

Job Description

The Community Kitchen and Food Animator will be responsible for executing and creating a series of workshops and seminars for youth, seniors and the general public. The workshops will focus on empowering participants to adopt healthy eating habits through education and practical cooking skills

The animator will also collaborate with the garden coordinators and the Project Coordinator to help actualize our summer projects such as community gardens, solidarity market and the planning and transforming of surplus fruits and vegetables.

Primary Duties and Responsibilities

- Design and deliver cooking workshops to local vulnerable populations, including seniors and youth;
- Ensure that all the ingredients, utensils and handouts necessary for the workshop are collected from Bread Basket offices and/or the grocery store, prior to the workshop;
- Instruct and assist the participants in the setup and carrying out of the cooking workshops;
- Provide nutrition and/or budgeting information connected with the recipes/food used in the workshops;
- Promote the other programs offered by Bread-Basket to the local community to raise awareness of services offered and encourage registration of new participants.
- Prepare handouts including recipes and nutrition information to distribute to participants
- Prepare demonstrations on how to prepare certain fruits and vegetables

Knowledge and Skills

- Bilingual, English and French
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening skills;
- Meal planning and cooking skills.
- Good knowledge of nutrition and food preparation;
- Ability to organize, plan and work as a team;
- Knowledge of food security issues would be an asset.
- Experience working with persons of different age groups, cultural backgrounds and with persons with mental and physical disabilities.
- Computer skills

Qualifications

- Eligible for the Canada Summer Job Program.
- Cooking knowledge and experience required. Studies in nutrition would be an asset.
- MAPAQ certification in food safety would be an asset.

Working conditions

- Weekday evening and weekend work will sometimes be required.
- 30 h/week, 16\$/h
- Start date: Mid or end of May for a minimum of 12 weeks.
- Driver's license and access to a vehicle would be an asset.
- Conditional on confirmation of funding.

Applying

Please submit a cover letter and resume to corbeilledepain@gmail.com by April 16 2021. Only qualified applicants will be contacted for an interview.