

Job Offer – Seasonal Job Kitchen Assistant

We are currently looking to hire a **Kitchen Assistant**. This person will work with our kitchen team to help with daily meal preparation and service at the Resto Depot as well as on projects with the entire Food Skills team

About the Depot Community Food Centre: 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.

About the Resto Depot:

The Resto Depot is a drop-in meal program, open four days a week that may serve up to 150 people a day and is available to the whole community. The meals use foods that are found in our Emergency Food Baskets, and highlight nutritious and delicious ways to prepare these staple ingredients. The drop-in meal just re-opened in October, and will occur in alignment with our Emergency Food Basket Distribution once it reopens later in the fall. The Depot Restaurant also includes the sharing of nutrition, cooking and other resources in collaboration with the Depot's resource team. The Depot Restaurant is part of our Food Skills stream which also runs an afterschool edible education program called Boîte à Lunch as well as a number of community kitchens for adults. This position will also provide additional support to the food skills programs as needed.

The Depot works towards an ongoing goal of establishing an anti-oppressive workspace where we commit to creating a structure that includes and accommodates people from our diverse communities, and ultimately form a team with the community. For these reasons, we encourage applicants who understand and experience marginalization to self identify in the cover letter.

Responsibilities / Tasks:

- Assist with meal planning and preparation in The Depot kitchen and help our Community Chef with the production of our drop-in meal program: including the preparation of a meal to serve up to 150 people per day in addition to frozen meals for our emergency food basket (4 days per week).
- Share cooking, nutrition and general depot programming resources with participants of the Resto Depot program and Emergency Food Basket programs.
- Assist with the planning and production of healthy snack foods for our Community Snacks Program, help ensure that we have a good stock of affordable, healthy and balanced snacks that the community is enjoying;
- Support the Food Skills Manager with community kitchen programming including calling participants to register them for workshops, preparation for workshops etc.

- Possibility of helping with our Boîte à Lunch program (cooking workshops with kids and teens), including either supporting workshop prep or helping to facilitate a workshop with a team of facilitators
- Engage and interact with volunteers and staff from diverse backgrounds, states of health and abilities, and help to maintain a respectful and supportive space for all;
- Assure the safety and flow of programming in alignment with established COVID safety guidelines.
- Due to the COVID pandemic, roles and responsibilities are subject to change.

Qualifications:

- Basic cooking skills and comfort in the kitchen, creativity a plus!
- Able to stand for several hours at time and to carry heavy loads.
- Ability to interact in affirming and inclusive ways with people of different backgrounds, values, and capacities.
- Strong interpersonal and communication skills.
- A passion for ‘Good Food For All’.
- Ability to work efficiently as a member of a team.
- Knowledge of the Notre-Dame-de-Grâce community is a strong asset.
- A sense of creativity, initiative and a desire to take part in the adventure of life at the Depot!

Schedule and Contract Conditions:

- 26 week position, from November 22, 2021 to May 30, 2022. The Depot will be closed for approximately one week between Christmas and New Years, exact dates to be confirmed.
- Work schedule: 28 hours per week; Tuesdays from 12:30-7:30pm, Wednesdays, Thursdays and Fridays from approximately 9:00-4:00PM. Exact schedule to be determined with the supervisor.
- Salary: 17.00\$ per hour;
- Supervisor: Community Chef;
- This position is being offered through Canadian Innovation Fund. To be eligible, you must be:
 - Between the ages of 18 et 30 (inclusive) at the start of the contract;
 - Member of a linguistic minority (anglophone);
 - Be legally entitled to work in Quebec and have a valid SIN number.

To apply, please fill out this online form*: [Application Form](#)

** If you can't access the form, please give us a call at 514 483 4680 x 210*

Deadline to apply: Monday Nov 15th at 5 PM

Only selected candidates will be contacted. Thanks for your patience and understanding.



TIPS FOR APPLYING! In your application, 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 application.

- **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.
- **Be yourself!** We want to hear your voice and enthusiasm!



Questions about the jobs or the application process?

Please contact Jennifer at cuisine@depotndg.org or 514-483-4680 x210

Offre d'emploi – Assistant-e en cuisine

Nous cherchons présentement à embaucher un-e **assistant-e en cuisine**. Cette personne travaillera avec notre équipe en cuisine pour aider à la préparation et au service quotidien des repas au Resto-Dépôt, ainsi que sur des projets avec l'ensemble de l'équipe de compétences alimentaires.

À propos du Dépôt Centre communautaire d'alimentation:

Fondé en 1986, le Dépôt 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.

À propos du Resto-Dépôt:

Il s'agit d'un programme de repas sans rendez-vous, ouvert quatre jours par semaine, qui peut servir jusqu'à 150 personnes par jour et qui est accessible à l'ensemble de la communauté. Les repas sont préparés à partir d'aliments qui se trouvent dans nos paniers d'urgence et mettent en avant des façons nutritives et délicieuses de préparer ces ingrédients de base. Ce service vient de rouvrir au début octobre, et sera coordonné avec la distribution de paniers alimentaires d'urgence lorsque celle-ci reprendra en personne plus tard cet automne. Le Resto-Dépôt contribue également au partage d'informations nutritionnelles, culinaires et autres, en collaboration avec l'équipe de soutien du Dépôt. Le Resto-Dépôt fait partie de notre volet Compétences alimentaires qui gère également un programme d'éducation parascolaire appelé Boîte à Lunch ainsi qu'un certain nombre de cuisines communautaires pour adultes. Le titulaire de ce poste fournira également du soutien aux programmes de compétences alimentaires, selon les besoins.

Le Dépôt a pour objectif continue de créer un espace de travail anti-oppressif où il s'engage à maintenir une structure qui inclut et accueille des personnes issues de nos diverses communautés, pour finalement former une équipe avec la communauté. Pour ces raisons, nous encourageons les candidats qui comprennent et vivent la marginalisation à s'identifier dans la lettre de motivation.

Responsabilités / Tâches :

- Aider à la planification et à la préparation des repas dans la cuisine et soutenir notre chef communautaire avec le Resto-Dépôt, ce qui inclut la confection de repas pour servir jusqu'à 150 personnes par jour en plus des mets congelés pour nos paniers alimentaires d'urgence (4 jours par semaine).
- Partager des informations au sujet de la cuisine, de la nutrition et de la programmation générale du Dépôt avec les participant-es qui visitent le Resto-Dépôt ou reçoivent des paniers alimentaires d'urgence.

- Aider à la planification et à la production de collations santé pour notre programme de collations communautaires, et s'assurer que nous avons un bon stock de collations abordables, saines et équilibrées que la communauté apprécie.
- Soutenir la responsable des compétences alimentaires dans la programmation de la cuisine communautaire, notamment en appelant les participant-es pour les inscrire aux ateliers, en préparant les ateliers, etc.
- Possibilité de participer à notre programme Boîte à Lunch (ateliers de cuisine avec enfants et ados), pour préparer un atelier, par exemple, ou pour aider à en animer un avec une équipe d'animateurs.
- S'impliquer et interagir avec des bénévoles et des employé-es de divers horizons, états de santé et capacités, et aider à assurer un espace respectueux et inclusif pour tou-tes.
- En raison de la pandémie COVID, les rôles et responsabilités sont sujets à changement.

Compétences et expériences requises :

- Compétences culinaires de base et aisance en cuisine. La créativité est un plus!
- Capacité à demeurer debout pendant plusieurs heures et transporter des charges lourdes.
- Disposition à interagir de manière positive et inclusive avec des personnes d'origines, de valeurs et de capacités différentes.
- Fortes habiletés interpersonnelles et en communication.
- Une passion pour le concept de “bonne bouffe pour tou-tes”.
- Capacité à travailler en équipe de façon efficace.
- La connaissance de la communauté Notre-Dame-de-Grâce est un atout majeur.
- Un sens créatif, de l'initiative et un désir de participer à l'aventure de la vie au Dépôt!

Horaire et conditions du contrat :

- Poste de 26 semaines, du 22 novembre 2021 au 30 mai 2022. Le Dépôt sera fermé pendant environ une semaine entre Noël et le Nouvel An (les dates exactes seront confirmées ultérieurement).
- **Horaire de travail: 28 heures par semaine.** Les mardis de 12h30 à 19h30, puis les mercredis, jeudis et vendredis de 9h00 à 16h00 environ. L'horaire exact sera déterminé avec le superviseur.
- Salaire: 17,00 \$ de l'heure.
- Superviseur: notre chef cuisinier communautaire.
- Ce poste est offert par l'entremise du Fonds canadien pour l'innovation. Pour être éligible, vous devez:
 - Avoir entre 18 et 30 ans (inclusivement) au début du contrat;
 - Être membre d'une minorité linguistique (anglophone);
 - Être légalement autorisé à travailler au Québec et avoir un numéro d'assurance sociale valide.

Pour postuler, veuillez remplir le formulaire sur Internet*:

[Postulez pour cet emploi!](#)

** Si vous n'avez pas accès au formulaire, appelez-nous au 514-483-4680 x 210*

Date limite pour postuler: lundi le 15 novembre 2021 à 17h.

Seul-es les candidat-es retenu-es seront contacté-es. Merci pour votre patience et votre compréhension.



CONSEILS POUR POSTULER! Dans votre candidature, expliquez-nous :

- **Dites nous qui vous êtes et parlez-nous de votre histoire.** Au Dépôt, nous tenons à créer un milieu de travail aussi divers que notre communauté à NDG. Nous encourageons donc les personnes de tous horizons et celles qui se trouvent en situation de marginalisation à se décrire dans leur lettre de présentation.
- **Qu'aimez-vous à propos du Dépôt et pourquoi désirez-vous cet emploi?** Nous voulons nous assurer que vous comprenez notre mission et nos valeurs. Dites-nous pourquoi vous trouvez cet emploi intéressant et important.
- **Quelle est votre expérience?** Avez-vous déjà travaillé dans un emploi similaire? Dites-nous quelles sont les compétences que vous y avez acquises et comment votre expérience pourrait vous aider dans cet emploi. Si vous n'avez pas encore d'expérience dans le domaine, soyez honnête et dites-nous comment vous espérez grandir et ce que vous voulez apprendre lors de ce contrat.
- **Soyez vous-même!** Nous voulons entendre votre voix et votre enthousiasme!



Des questions sur l'emploi ou le processus d'embauche?

Veuillez contacter Jennifer à cuisine@depotndg.org ou au 514-483-4680 x210.