

Offre d'emploi : animateur.trice de cuisine communautaire, à temps partiel

Description du poste

L'animateur.trice de cuisine sera responsable de l'exécution et de la création d'une série d'ateliers pour les jeunes, les personnes âgées et le grand public. Ces ateliers visent à permettre aux participants d'adopter des habitudes alimentaires saines grâce à l'éducation et à l'acquisition de compétences pratiques en matière de cuisine. L'animateur.trice participe à l'animation des ateliers tout en étant chargé de superviser le bon fonctionnement de tous les ateliers. Il/elle travaillera directement avec les autres animateurs.trices afin de s'assurer qu'ils sont bien équipés pour animer leurs ateliers.

Tâches et responsabilités principales

- Concevoir et animer des ateliers de cuisine, en veillant à ce que tous les ingrédients, ustensiles et documents nécessaires à l'atelier soient collectés dans les bureaux de Corbeille de Pain et/ou à l'épicerie, avant l'atelier ;
- Maintenir la propreté du garde-manger et mettre à jour l'inventaire au besoin;
- Fournir des informations sur la nutrition et/ou le budget en rapport avec les recettes/aliments utilisés dans les ateliers ;
- Donner la priorité à la santé et à la sécurité dans les ateliers de cuisine en tout temps;
- Promouvoir les autres programmes offerts par Corbeille de Pain (CDP) auprès de la communauté locale afin de sensibiliser les gens aux services offerts et d'encourager l'inscription de nouveaux participants;
- Collaborer avec les stagiaires en diététique de McGill pour produire des documents comprenant des recettes et des informations nutritionnelles à distribuer lors des ateliers;
- Travailler en harmonie avec d'autres programmes de CDP afin de soutenir leur évolution;
- Participer à la sensibilisation et à l'évaluation des programmes, à la rédaction de demandes de subvention et de rapports;
- Collaborer avec d'autres organismes de l'Ouest-de-l'Île afin de renforcer l'impact global de nos ressources collectives.

Connaissances et compétences

- Bilingue, anglais et français - d'autres langues sont considérées comme un atout;
- Autonomie, initiative, dynamisme, entregent, créativité, écoute active ;
- Compétences en matière de planification des repas et de cuisine;
- Bonne connaissance de la nutrition et de la préparation des aliments ;
- Certification MAPAQ un atout;
- Capacité d'organiser, de planifier et de travailler en équipe ;
- Expérience de la mise en conserve, un atout;
- Expérience de travail avec des personnes de différents groupes d'âge, de différentes origines culturelles et avec des personnes souffrant de handicaps mentaux et physiques;
- Connaissance des questions de sécurité alimentaire, un atout;

- Expérience avec les logiciels Excel et Air Table considérée comme un atout.

Conditions d'emploi

- 20-22 \$/heure.
- Horaire de travail variable selon le besoin. Matin,soirée et fin de semaine
- 15-20 heures/semaine de travail.
- Orchestrer 2 à 3 ateliers de cuisine par semaine.
- Emplacements dans l'Ouest-de-l'Île (de Montréal).
- Permis de conduire valide et accès à une voiture

Application

Veillez soumettre votre curriculum vitae et une lettre de motivation à l'adresse courriel suivante: info@corbeilledepain.com. Seuls les candidats sélectionnés seront contactés pour une entrevue.

Job Posting: Part-Time Community Kitchen Animator

Job Description

The Kitchen 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 take part in the animation of workshops while also being responsible for overseeing the effective functioning of the workshops. They will work directly with other kitchen animators to ensure that they are well equipped to execute their workshops autonomously.

Primary Duties and Responsibilities

- Plan and execute cooking workshops, ensuring that all the ingredients, tools and handouts needed are collected from the Corbeille de Pain's office and/or the grocery store, prior to the workshops;
- Maintain cleanliness of the pantry and re-stock as necessary;
- Provide nutrition and/or budgeting information connected with the recipes/food used in the workshops;
- Prioritize health and safety in the kitchen workshops at all times;
- Promote the other programs offered by Corbeille de Pain (CDP) to the local community in order to raise awareness of the services offered, and encourage the registration of new participants to these programs;
- Work in alignment with other CDP programs to support their evolution;
- Participate in program outreach and evaluations,
- Collaborate with other West Island organizations to strengthen the overall impact of our collective resources.

Knowledge and Skills

- Bilingual, English and French - additional languages considered an asset;
- Autonomy, initiative, dynamism, interpersonal skills, creativity, active listening skills;
- Meal planning, nutrition knowledge and cooking skills;
- MAPAQ certified an asset;
- Ability to organize, plan and work as a team;
- Canning experience an asset;
- Must be able to lift 50 lbs or more
- Experience working with people of different age groups, cultural backgrounds and with mental and physical disabilities;
- Knowledge of food security issues an asset;
- Experience in Excel and Airtable are considered assets.

Job Conditions

- \$20-22/hour based on experience
- 15-20 hrs/week, must have flexibility to work week days, weekends and evenings.
- Plan and execute 2 to 4 cooking workshops per week.
- All locations are in the West-Island (of Montreal).
- Valid driver's license and access to a car.

To apply

Please send your CV and cover letter to info@corbeilledepain.com. Only selected candidates will be contacted for an interview.