Santropol Roulant embauche!

Co-gestion de cuisine : volet communautaire

Santropol Roulant est à la recherche d'une personne entreprenante avec un grand sens de la communautée

À propos de Santropol Roulant

Santropol Roulant utilise la nourriture comme véhicule pour briser l'isolement social entre les générations. De manière créative et collaborative, nous travaillons à renforcer et à nourrir notre communauté locale par des approches novatrices sur les thèmes de l'engagement des jeunes, des systèmes alimentaires urbains, de la sécurité alimentaire et du maintien dans la communauté.

L'équipe du Roulant est jeune et dynamique, avec des descriptions de tâches et des responsabilités pouvant parfois aller au-delà de précédentes expériences personnelles ou professionnelles. Les opportunités d'apprentissages font partie des avantages de travailler au Santropol Roulant. L'entraide est au cœur de notre culture organisationnelle. Ensemble, nous développons les compétences nécessaires afin d'assurer que notre impact en tant qu'équipe soit au diapason avec nos attentes personnelles et organisationnelles.

À propos du poste

Le poste en co-gestion de cuisine est une occasion unique d'utiliser le pouvoir de la nourriture comme vecteur de changement social en partageant ses compétences en cuisine avec les bénévoles de la popote roulante, sa passion pour la bouffe en organisant des ateliers, son goût pour la sécurité alimentaire en développant d'autres activités en cuisine. C'est aussi ce poste qui prend en charge tout l'aspect cuisine d'une majeure partie de nos activités en entrepreneuriat social. La personne en poste travaille en étroite collaboration avec celle occupant l'autre poste de co-gestion, orienté popote roulante, ainsi qu'avec l'équipe de cuisine et la communauté toute entière. Il s'agit dans ce poste tant de continuer à développer des projets existants que de lancer des nouveaux projets, conformément à notre vision et à notre plan stratégique.

Responsabilités clés

Jouer un rôle de leader pour les projets du quotidien

- Accompagner la série d'<u>ateliers de cuisine intergénérationnels</u>
- Préparer la nourriture pour des évènements spéciaux (tel que notre gala annuel de levée de fonds)
- Accompagner une équipe de bénévoles dans la préparation de 80 100 repas complets pour la <u>popote roulante</u> 2 jours par semaine
- Gérer le service de <u>traiteur</u> et le programme de <u>repas congelés</u>, en collaboration avec la coordination de l'entreprenariat social
- Gérer la gestion des déchets organiques et le cycle alimentaire complet en partenariat avec le <u>collectif de</u>
 <u>compostage</u>
- Gérer le budget et participer à la recherche de financement pour la cuisine communautaire
- Apporter la perspective de cuisine collective aux exercices de planification stratégique, ainsi que pour l'ensemble de nos projets et prises de décision collectives

Développer le programme

Identifier les occasions de développement et d'engagement des bénévoles et autres membres de la communauté, en

- particulier ceux avec des besoins particuliers, les former et leur donner l'occasion de prendre un leadership croissant en cuisine
- Développer des partenariats et modèles d'affaire qui permettront à d'autres groupes et d'autres organismes d'utiliser la cuisine collective, et accompagner les membres de la communauté dans cet usage de notre espace

Participer aux démarches collectives

En tant que membre à temps plein de l'équipe, prendre part aux efforts et responsabilités collectives tels que les comités d'embauche, l'organisation d'évènements, les rencontres d'équipe, ainsi que d'autres projets collaboratifs.

Nous cherchons des candidat(e)s correspondant au profil suivant :

- Passion pour la préparation de nourriture et l'utilisation de celle-ci comme vecteur de changement et de tissu social
- Expérience en préparation de repas pour de nombreuses personnes sur une base quotidienne
- · Expérience en gestion de services alimentaires, requerant notamment la mise en valeur des préparations
- Capacité à jongler avec plusieurs tâches et responsabilités
- Expérience et enthousiasme à travailler avec des bénévoles de tous horizons
- Capacité à travailler sous pression tout en maintenant un environnement de soutien et d'intégration pour les bénévoles
- Excellence en travail d'équipe et relations interpersonnelles
- Enthousiasme à l'idée de travailler dans un environnement de travail collaboratif et dynamique à de projets tant programmatiques qu'organisationnels
- Capactité à travailler tant en anglais qu'en français, les autres langues étant un atout
- Un permis de conduire valide serait un atout

Information supplémentaire

Il s'agit d'un poste permanent à temps plein (40 heures / semaine) avec une date d'entrée en poste le 26 octobre 2015. L'horaire de travail est du lundi au vendredi 6 mois par an et du mardi au samedi 6 mois par an. La rémunération pour ce poste est de 16,08 \$ par heure, en accord avec la politique salariale de Santropol Roulant qui inclut également des fonds de développement professionnel et santé, ainsi que des augmentations salariales annuelles. Nous demandons aux candidats d'être prêts à s'engager en poste pour 2 ans.

En tant qu'organisme œuvrant en inclusion sociale, Santropol Roulant est conscient que les personnes vivant une marginalisation sociale ont beaucoup à offrir à notre communauté. Les personnes de couleur, les personnes récemment arrivées d'autres pays, les personnes handicapées, les femmes, les personnes bi-spirituelles, les personnes queer et les personnes trans*, et tous candidats qui font l'expérience de la marginalité sont fortement encouragés à postuler et à s'identifier dans leur lettre de présentation.

Notre espace de bureau est sans palier et nos salles de bains sont accessibles, mais le deuxième étage et le sous-sol ne sont pas accessibles en chaise roulante. Ce poste en particulier ne pose aucun obstacle aux personnes à mobilité réduite. Veuillez contacter Stephanie à stephanie(a)santropolroulant.org si vous avez des questions à propos de comment l'accessibilité de notre espace de travail pourrait avoir un impact sur votre candidature ou votre participation au processus d'embauche.

Pour **postuler**, veuillez déposer ou envoyer par courriel votre **CV** et **lettre de motivation** à l'attention du comité d'embauche de la direction du développement à rh(a)santropolroulant.org ou en personne au 111, rue Roy Est avant le **lundi 19 octobre 2015** à 9 h. En raison du haut volume de candidatures que nous recevons, nous ne pourrons hélas que contacter les candidats retenus en entrevue. Pour de plus amples informations, contactez Stephanie au 514 284-9335, écrivez à rh(at)santropolroulant.org, visitez le santropolroulant.org, ou passez nous voir à nos bureaux.