

cultiver
cuisiner
partager



food
people
community

Santropol Roulant embauche!

Partage de travail en conservation alimentaire

Une expérience rêvée pour les amateurs de bouffe locale qui aiment mettre la main à la pâte!

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 à 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 de nos attentes personnelles et organisationnelles.

À propos du programme de Conservation alimentaire

[Ce programme](#) est né d'un intérêt pour éviter la perte de légumes biologiques sains et savoureux, le développement d'un cycle alimentaire adapté à son contexte et d'une volonté de développer les compétences requises pour conserver les aliments en saison dans la communauté du Roulant. Les aliments que nous mettons en conserve proviennent de [notre ferme biologique à Senneville](#) ainsi que des fruits cueillis par le collectif bénévole [Les fruits défendus](#).

La vision à long terme pour ce programme est de développer une communauté de transformateurs d'aliments de proximité qui pourront se procurer des conserves saines et locales à des prix variables. Les objectifs en cette troisième année sont de maintenir le niveau de production actuel et d'intégrer de nouveaux outils tout en outillant plus de participants pour devenir des conservateurs d'aliments à domicile.

À propos du poste

Santropol Roulant est à la recherche d'une personne **motivée par le partage de connaissances** ayant d'excellentes **habiletés de communication** pour se joindre à son équipe en participant à un **partage de travail en conservation alimentaire**. Cette personne gagnera de l'expérience en fabrication de conserves, en déshydratation, en lacto-fermentation et en coordination des bénévoles. Sa contribution permettra de partager des connaissances de conservation d'aliments au sein de la communauté du Roulant, de réduire le gaspillage et d'augmenter le volume d'aliments locaux qui sont transformés en conserves.

Ce poste est offert sur la base d'un "échange de travail." Le stagiaire travaillera 2 jours par semaine en cuisine en échange d'une opportunité d'apprentissage et d'une grande quantité de marinades, sauces, chutneys, aliments lacto-fermentés et fruits et légumes déshydratés (tous les détails du contrat ci-dessous).

Responsabilités principales:

- Participation et rôle de leadership éventuel au sein des groupes de bénévoles qui préparent des aliments marinés, lacto-fermentés, confitures, sauces et fruits et légumes déshydratés pendant les quarts de bénévolat hebdomadaires
- Soutien aux bénévoles lors de l'étiquetage des produits transformés
- Participation dans la conception et la facilitation d'ateliers

Nous cherchons un(e) candidat(e) correspondant au profil suivant:

- De l'intérêt pour ou de l'expérience avec la mise en conserve
- Expérience en cuisine commerciale ou collaborative
- Expérience de mentorat, d'enseignement ou de partage de connaissances
- Capacité à collaborer avec et soutenir la participation de bénévoles ayant des niveaux habiletés variables
- Habiletés à transmettre de l'information
- Excellente capacité de communication verbale en français et en anglais
- Une expérience de travail en milieu collaboratif ou communautaire est un atout

Détails du contrat:

Nous demandons que la personne retenue s'engage à travailler 2 jours par semaine, soit le mercredi de 10h à 19h et le vendredi de 11:30 à 18h, pour une durée de 8 semaines, entre le début de juillet et la fin du mois d'août. Un peu de flexibilité pour les jours d'atelier ou d'événements spéciaux serait apprécié, mais ceci n'est pas un préalable à l'embauche.

En échange, Santropol Roulant offre des conserves d'une valeur de plus de 60\$ par semaine. Après 8 semaines de travail, la personne recevra une prime de 480\$.

En tant qu'organisation œuvrant en inclusion sociale, le 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 personnes de familles issues de la classe ouvrière, les femmes, les personnes bi-spirituelles, les personnes queer et les personnes trans*, et toutes personnes qui font l'expérience de la marginalité sont fortement encouragées à postuler et à s'identifier dans leur lettre de motivation.

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. Des candidat*e*s à mobilité réduite sont avisés que ce poste exige une capacité à transporter des poids lourds et à travailler au dessus d'une cuisinière. Veuillez contacter Stephanie à stephanie@sanropolroulant.org si vous avez des questions à propos de comment l'accessibilité pourrait impacter votre candidature ou votre participation dans le processus d'embauche.

Pour postuler, écrivez une courte lettre vous décrivant ainsi que votre intérêt pour ce poste. Veuillez déposer **votre lettre avec votre CV** à l'attention de Stephanie Childs (rh@sanropolroulant.org ou en personne à notre bureau) avant le **lundi 9 mai à 9h**. Seuls les candidats choisis pour participer aux entrevues seront contactés. Pour de plus amples renseignements, contactez Stéphanie au 514-284-9335 ou stephanie@sanropolroulant.org, visitez notre site-web: sanropolroulant.org, ou visitez-nous au 111 Roy est.

Notre [ferme péri-urbaine à Senneville](#) fournit des légumes frais et biologiques à notre service de popote roulante, pour nos paniers biologiques hebdomadaires et à nos marchés de quartiers. La ferme joue un rôle important d'éducation populaire, permettant aux citoyens de renforcer leur lien avec la source de leur alimentation. Le volume de production de la ferme augmente à chaque année et le programme de conservation alimentaire est né de l'intérêt d'éviter la perte de légumes biologiques sains et savoureux. Les bénévoles du Roulant sont heureux d'apprendre à faire des conserves pour mieux profiter de l'abondance de la saison des récoltes. La conservation alimentaire est une habileté incontournable pour tout montréalais souhaitant s'alimenter localement.