

cultiver
cuisiner
partager



food
people
community

Santropol Roulant embauche!

Co-gestion de la cuisine : volet entrepreneuriat social

Santropol Roulant est à la recherche d'une personne positive et motivée pour développer nos projets d'économie sociale en cuisine

À propos de Santropol Roulant

Santropol Roulant utilise la nourriture comme véhicule pour briser l'isolement social et économique 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 poste

La personne retenue travaillera en étroite collaboration avec deux équipes : l'équipe d'entrepreneuriat social et l'équipe de co-gestion de la cuisine. Au sein de l'équipe de l'entrepreneuriat social, le co-gestionnaire de la cuisine sera responsable de l'élaboration de nos flux de production interne de revenus liés à la cuisine, en adaptant les projets et les programmes afin de maximiser leurs retombées économiques et sociales. Ces projets peuvent inclure des contrats de traiteurs externes, des ateliers de cuisine spécialisés, la création de conserves à vendre et la création de menus pour nos spectaculaires événements de financement.

En collaboration avec les deux autres co-gestionnaires de cuisine, la personne veillera à ce que notre cuisine offre un environnement amusant et engageant où des bénévoles de divers milieux et de différents niveaux d'expérience peuvent se réunir pour préparer des repas sains qui nourriront les clients de notre [programme de popote roulante](#).

Responsabilités clés

Projets d'entrepreneuriat social dans la cuisine

- Assumer le leadership de la gestion d'équipes de bénévoles pour créer des produits et services de haute qualité pour les projets en cours suivants :
 - Notre [service de traiteur](#), particulièrement en lien avec l'inclusion d'ingrédients saisonniers de notre ferme, si possible
 - Création de [conserves](#) à vendre dans notre communauté, en utilisant des produits de notre [ferme biologique](#) et récoltés par le [collectif Fruits défendus](#).
 - Préparation de nourriture pour nos événements de financement (comme notre [gala annuel](#) ou le [repas de 100 miles](#))
 - Travailler avec des partenaires pour offrir des ateliers de cuisine générateurs de revenus (comme la fabrication de pain ou la fermentation)
- Gérer les aspects administratifs de ces projets, tels que le suivi des revenus et des dépenses, la gestion des stocks, la construction et le maintien de relations avec les clients et les partenaires, la facturation, etc.

- Avec le soutien de l'équipe d'entrepreneuriat social,
 - Assumer la responsabilité du marketing et de la promotion de ces événements et activités, en utilisant des outils tels que notre bulletin électronique et les médias sociaux, et adapter les services et les produits selon l'intérêt de la communauté
 - Évaluer les retombées sociales et financières de nos projets d'entrepreneuriat social en cuisine, apporter des changements et saisir les opportunités à mesure qu'elles se présentent.

Opérations quotidiennes de la popote roulante

- Préparer entre 80 et 100 repas complets 1 à 2 jours par semaine, avec le soutien d'une équipe de bénévoles
- Accompagner les bénévoles dans leur expérience en cuisine en leur apportant le soutien et la formation nécessaires à leur épanouissement

Pour postuler à ce poste, vous devez remplir les conditions suivantes :

- Avoir de l'expérience avec la préparation quotidienne de repas pour de grands groupes (50 à 100 personnes)
- Posséder une bonne compréhension des objectifs de l'entrepreneuriat social, en particulier en ce qui a trait à la réalisation des retombées sociales et financières
- Avoir envie de créer des aliments pour les vendre, avec une attention particulière à la présentation des aliments et à la qualité du produit
- Être couramment bilingue à l'oral (français/anglais)

À partir de la liste suivante, indiquez les intérêts, compétences et expériences qui seraient un atout pour ce poste que vous possédez. L'expérience peut avoir été acquise dans le cadre d'une formation, de bénévolat, d'un emploi ou elle peut être vécue.

- Passionné par le travail et les valeurs de Santropol Roulant
- Expérience comme chef d'équipes pour la préparation des aliments
- Expérience en conservation des aliments selon une variété d'approches, en mettant l'accent sur la mise en conserve et la fermentation
- Bonne compréhension de la salubrité des aliments et de l'hygiène commerciale de la cuisine
- Expérience de travail avec des bénévoles de milieux divers (expérience et enthousiasme à travailler avec des bénévoles de tous les horizons et ayant des niveaux de compétences variables)
- À l'aise avec le travail sous pression tout en conservant une atmosphère de soutien pour les bénévoles
- Expérience avec l'inclusion d'aliments saisonniers dans la planification de menus
- Évaluer les performances d'un programme, parler d'argent, solliciter occasionnellement des dons en nature ou financiers auprès de partenaires
- Expérience de coordination des aspects administratifs d'un projet (dans n'importe quel domaine) avec une attention particulière aux détails
- Fortes compétences en communication et en relations interpersonnelles
- Compétences en communication écrite en français et en anglais, compétences en communication orale dans toute autre langue

Détails additionnels :

Il s'agit d'un poste permanent à temps plein (40 heures / semaine) avec une date d'entrée en poste en mi-juillet. 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 \$15.67 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 un minimum de 2 ans.

En tant qu'organisation œuvrant en inclusion sociale et économique, 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 issues de communautés racialisées, les personnes handicapées, 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 comme tel dans leur lettre de motivation. Notre espace de bureau est sans paliers et nos salles de bains sont accessibles, mais le deuxième étage et le sous-sol ne sont pas accessibles en fauteuil roulant. Veuillez contacter Stéphanie à stephanie@santropolroulant.org si vous avez des questions à propos de comment l'accessibilité de notre espace de travail pourrait impacter votre candidature ou votre participation dans le processus d'embauche. Pour d'autres informations à propos de la préparation de votre candidature à Santropol Roulant, visiter [cette page de notre site web](#). Pour en savoir davantage à propos de nos politiques d'embauche, [cliquer ici](#).*

Pour **postuler**, veuillez envoyer par courriel ou déposer votre **CV** et **lettre de motivation** à l'attention de Stéphanie Childs au [rh\(a\)santropolroulant.org](mailto:rh(a)santropolroulant.org) ou en personne au 111, rue Roy Est avant le **lundi 26 juin** à 9h00. 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 Stéphanie au 514 284-9335, écrivez à [rh\(at\)santropolroulant.org](mailto:rh(at)santropolroulant.org), visitez le santropolroulant.org, ou passez nous voir à nos bureaux.