

Mission principale

En tant qu'animateur(trice) en sécurité alimentaire, tu animeras les projets en sécurité alimentaire du Centre .

- Planifier, organiser et animer :
 - les cuisines collectives
 - les cuisines Touske
(clientèle en contexte de précarité avec divers enjeux d'autonomie)
 - les formations et ateliers culinaires
(clientèles variées : aînés, enfants, nouveaux arrivants, etc.)
 - les transformations alimentaires
 - le projet en jardinage collectif
 - le marché solidaire
- Gérer des bénévoles et prendre les présences;
- Créer des liens avec les personnes participantes;
- Favoriser la participation sociale;
- Agir à titre de personne-ressource en sécurité alimentaire;
- Effectuer des interventions de groupe ou individuelles;
- Créer du matériel publicitaire pour ses activités;
- Répondre aux besoins exprimés par la clientèle tout en respectant les limites organisationnelles du Centre;
- Participer aux rencontres du comité de partenaires du projet *S'impliquer pour mieux manger; le pouvoir du collectif*;
- Promouvoir les activités du secteur auprès des partenaires et recruter des participant(e)s pour les différentes activités ;
- Soutenir la coordination en sécurité alimentaire

Profil recherché

- Formation complétée dans un domaine social ou combinaison de formations et d'expériences jugée pertinente;
- Une année d'expérience en animation et en organisation d'activités;
- Grandes habiletés en relations interpersonnelles;
- Bonne maîtrise du français (parlé et écrit);
- Connaissance du milieu communautaire (un atout);

- Connaissance de l'anglais ou de l'espagnol (un atout);
- Qualités recherchées : sens de l'initiative, autonomie, polyvalence et adaptabilité;
- Capacité à gérer plusieurs dossiers en même temps;
- Formation MAPAQ ou en cuisine (un atout);
- Connaissance de base en cuisine, en jardinage ou en milieu communautaire (un atout);
- Emploi conditionnel à la vérification des antécédents.

Conditions de travail et avantages

- Poste contractuel à temps plein de 30 heures par semaine jusqu'en janvier 2027 (avec possibilité de prolongement);
- Horaire de travail principal : du lundi au vendredi;
Possibilité de quelques soirs et fins de semaine à l'occasion d'événements
- Horaire de travail flexible et possibilité de télétravail partiel;
- Salaire de 20\$ de l'heure;
- Contribution de 3% de l'employeur au régime de retraite de l'employé;
Après la période de probation
- Régime d'assurance collective;
Après la période de probation
- Indemnité de 4% de vacances par année de référence.

Les petits plus du CMM

- Tu profites d'un accès gratuit à la salle d'entraînement ou à une activité de la programmation de loisirs de ton choix;
- On t'offre 60 minutes rémunérées par semaine pour t'entraîner à la salle d'entraînement;
- On t'accompagne dans le développement de tes compétences grâce à des formations;
- 5 journées de congé personnel (monnayables si non utilisées) par année de référence;
- Facilement accessible en transport en commun.

Fais parvenir ton curriculum vitae et ta lettre de motivation à Karen:

benevolat@centremgrmarcoux.com

Nous communiquerons uniquement avec les candidatures retenues.

Nous souscrivons à l'équité en matière d'emploi.