

Mission principale

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

- **Planifier, organiser et animer :**
 - Les programmes de participation sociale
 - Les cuisines collectives
 - Les ateliers d'initiation à la cuisine
(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 et le comité frigo-partage
 - Le projet en jardinage collectif
 - Le marché solidaire d'été
- Favoriser la **participation sociale** en animant des groupes de réflexion et en accompagnant l'élaboration d'un projet de vie.
- **Effectuer des interventions** de groupe ou individuelles;
- **Créer des liens** avec les personnes participantes et agir à titre de personne-ressource en sécurité alimentaire;
- Gérer des bénévoles et **encourager l'intérêt à la participation**;
- **Coanimer** les rencontres du comité de partenaires du projet *S'impliquer pour mieux manger; le pouvoir du collectif* et du comité Frigo-partage.
- Promouvoir les activités du secteur auprès des partenaires et **recruter des participant(e)s** pour les différentes activités;
- Créer du matériel publicitaire pour ses activités;
- Répondre aux besoins exprimés par la clientèle tout en respectant les limites organisationnelles du Centre;
- **Soutenir la coordination** en sécurité alimentaire

Profil recherché

- Formation complétée dans **un domaine social** ou combinaison de formations et d'expériences jugée pertinente;
- Excellentes **habiletés relationnelles** dans un contexte d'intervention communautaire;
- Bonne connaissance sur **la gestion de crise**;
- Une année d'expérience en **animation et en organisation d'activités**;
- Bonne maîtrise du français (parlé et écrit);

- **Organisation autonome et gestion de plusieurs dossiers** simultanés.
- Qualités recherchées : relationnel, autonomie, mobilisation et adaptabilité.
- Bonne connaissance de **l'outil informatique** (Google Drive, Agenda et Suite Office)
- Connaissance de l'anglais ou de l'espagnol (un atout);
- 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 mars 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
- Poste principalement sur site, avec horaire flexible; télétravail ponctuel possible;
- 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:
rh@centremgrmarcoux.com

Date limite pour postuler le 10 janvier 2026

Nous communiquerons uniquement avec les candidatures retenues.

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