



## **Chef.fe de la production – Cuisinier.ère**

**Un poste porteur de sens, au cœur d'un projet solidaire !**

Au Panier est un organisme communautaire autonome, avec un volet économie sociale, qui a pour mission de contribuer à la sécurité et à l'autonomie alimentaire en fournissant des produits alimentaires à juste prix et/ou à des tarifs adaptés et de lutter contre la pauvreté et la marginalisation en mettant en œuvre, en partenariat avec les organismes du milieu, des actions améliorant la qualité de vie et l'autonomie, notamment en matière d'alimentation, d'éducation et d'insertion socio-professionnel.

Parmi les différents services offerts dans l'épicerie solidaire, Au Panier opère comptoir café (offre de mets simples, de collations et de boissons), ainsi que d'autres activités marchandes, telles que la préparation de plats prêt-à-manger issu d'inventus et le développement d'un service traiteur à vocation sociale.

### **MANDAT**

Relevant de la direction générale, la personne opère l'ensemble des activités des services alimentaires de l'organisation incluant la gestion de la production des mets, les activités du comptoir café et le développement de l'offre de service traiteur.

Elle travaille en étroite collaboration avec l'équipe afin d'assurer une production efficace, constante et sécuritaire, tout en maintenant les plus hauts standards de qualité et d'hygiène.

Elle joue un rôle clé dans la création d'un environnement collaboratif, inclusif et respectueux, au service de la communauté.

### **Responsabilités principales**

En collaboration avec l'équipe plancher, vous serez amené à :

#### **Production alimentaire et opérations**

- Planifier et organiser la production alimentaire quotidienne ;
- Préparer, cuire, assembler et emballer les produits selon les recettes et les besoins de production ;
- Assurer la mise en place, le service et la qualité des produits ;
- Adapter la production selon les besoins, tout en minimisant les pertes ;
- Participer à l'organisation, la préparation, au montage et à la mise en place des événements et activités spéciales ;
- Développer et mettre en œuvre le volet prêt-à-manger, le service traiteur et l'offre de repas destinés aux écoles (Cantine pour tous).

#### **Gestion des stocks et approvisionnements**

- Tenir les registres de production et signaler les besoins en approvisionnement ;
- Gérer les commandes, réceptions, inventaires et entreposage ;
- Contrôler les quantités produites et optimiser l'utilisation des ressources ;
- Assurer la rotation des produits et le respect des dates de péremption ;
- Veiller à l'entretien des équipements et au bon fonctionnement du matériel ;
- Collaborer avec l'équipe pour optimiser la qualité, l'efficacité et la présentation des produits.

### **Gestion d'équipe**

- Organiser le travail en cuisine et au comptoir café ;
- Former, accompagner et mobiliser les membres de l'équipe ;
- Assurer une répartition efficace des tâches et un climat de travail sain ;
- Collaborer avec les autres secteurs de l'organisme et participer aux rencontres d'équipe.

### **Hygiène, salubrité et sécurité**

- Appliquer et faire respecter les normes d'hygiène et de salubrité du ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) et les règles de santé et sécurité ;
- Assurer la propreté des espaces, équipements et aires de stockage ;
- Veiller au respect des procédures de nettoyage, de désinfection et de contrôle des températures.

### **Amélioration continue et développement**

- Participer au développement des services alimentaires de l'organisme et à l'évolution de l'offre culinaire ;
- Contribuer à l'optimisation des méthodes de travail et des coûts de production ;
- Proposer des améliorations, de nouvelles recettes et des solutions innovantes.

### **Collaboration organisationnelle et gouvernance**

- Assurer les suivis nécessaires avec la direction et l'équipe plancher ;
- Contribuer à la réalisation des plans d'action de l'organisme ;
- Veiller au respect de la mission, des valeurs, des orientations et du code d'éthique d'Au Panier dans l'ensemble des activités.

## **PROFIL RECHERCHÉ**

### **Qualifications**

- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine ou expérience équivalente ;
- Expérience en production alimentaire, restauration, traiteur (milieu institutionnel ou petite enfance), un atout ;
- Expérience en développement et coordination de services alimentaires (prêt-à-manger, traiteur ou repas collectifs), un atout important ;
- Attestation MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaire ;
- Bonne connaissance des techniques culinaires, de la planification de production et de la gestion des inventaires ;
- Intérêt marqué pour la saine alimentation et l'économie sociale et les initiatives à impact social.

### **Compétences et savoir-être**

- Leadership collaboratif, esprit d'équipe et capacité à travailler en co-construction dans un environnement inclusif ;
- Excellent sens de l'organisation, autonomie, rigueur professionnelle et capacité à gérer plusieurs dossiers simultanément ;
- Capacité d'adaptation, gestion efficace du stress, des imprévus et résolution de problèmes dans un contexte dynamique ;
- Esprit d'initiative et aptitude à développer et mettre en œuvre de nouveaux projets alimentaires ;
- Excellentes habiletés en communication, relations interpersonnelles et collaboration avec des partenaires variés ;

- Sensibilité aux réalités des personnes en situation de vulnérabilité et intérêt marqué pour les milieux communautaire, social et solidaire ;
- Adhésion aux valeurs d'inclusion, de respect, de bienveillance et au code d'éthique de l'organisme, incluant l'ouverture à une gestion horizontale et participative.

### **Atouts**

- Connaissance de l'économie sociale, du milieu communautaire ou du développement durable ;
- Connaissance et/ou la maîtrise de toute autre langue ;
- Expérience professionnelle dans un milieu communautaire, un OBNL ou en économie sociale.

### **Conditions de travail**

- Horaire variable selon la charge de travail (en moyenne 35 h/semaine), lundi au vendredi, de 7h à 15h
- Contrat d'un an avec possibilité de renouvellement ;
- 2 semaines de vacances ;
- Salaire horaire : 28\$ ;
- Milieu de travail collaboratif et inclusif, avec gestion axée sur la collégialité ;
- Mesures favorisant la conciliation travail/vie personnelle ;
- Entrée en fonction souhaitée : dès que possible.

### **PROCESSUS DE SÉLECTION**

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae et une lettre de motivation à l'attention du comité de sélection au plus tard le 19 juin, 17h par courriel : [candidature@aupanier.org](mailto:candidature@aupanier.org).

Le processus d'entrevue se déroulera en deux volets. Une première partie portera sur des questions et mises en situation liées au poste. La deuxième partie sera pratique et se déroulera en cuisine afin de permettre aux candidat.e.s de démontrer leurs compétences techniques et culinaires.

Les candidatures seront analysées au fur et à mesure et des rencontres pourraient avoir lieu en cours de processus. Seules les personnes retenues seront contactées pour un entretien.

### **ENGAGEMENT ENVERS L'ÉQUITÉ**

Au Panier souscrit aux principes d'équité, de diversité et d'inclusion. À compétences égales, la priorité sera accordée aux personnes issues de groupes historiquement marginalisés ou sous-représentés, notamment les personnes autochtones, racisées, en situation de handicap, issues des communautés LGBTQIA2S+, ainsi que les personnes vivant des réalités économiques ou sociales précaires.

Merci pour votre intérêt !