



Offre d'emploi - Cuisinier·ère & Animateur·trice

La Bouffe du Carrefour est l'organisme d'autonomie alimentaire et de saines habitudes de vie de Saint-Hubert. Les cuisines collectives sont au cœur de notre milieu de vie afin de permettre à la population de socialiser tout en cuisinant et en économisant. À cela s'ajoute des services complémentaires dont les dîners communautaires, les ateliers thématiques, les cuisines Jeunesse, le service traiteur et les mets cuisinés, l'aide alimentaire d'urgence, Les jardins à partager Saint-Hubert, le Marché Ambulant, ainsi que la collaboration avec d'autres organismes du milieu.

À la Bouffe du Carrefour, le bien-être de la communauté est notre priorité !

Tâches et responsabilités :

*Sous la responsabilité de la **coordonnatrice des activités***

- Planifier, organiser et animer des groupes de cuisines collectives
- Planifier, organiser et animer des ateliers dans des organismes partenaires en lien avec les mandats de l'organisme
- Préparer et organiser des repas communautaires et des mets cuisinés (service)
- Favoriser la prise en charge et l'autonomie des membres (*empowerment*)
- Veiller au bon fonctionnement de la cuisine et au respect des règles du MAPAQ
- Garantir la propreté des lieux et de la cuisine après chaque utilisation
- Prendre en charge le service traiteur en participant activement au développement
- Assurer le bon fonctionnement de la cueillette des denrées chez Moisson Rive-Sud
- Coordonner, former et accompagner les employé·e·s subventionné·e·s, les stagiaires et les bénévoles
- Collaborer et soutenir la bonne gestion des différents projets
- Participer aux rencontres d'équipe et à la vie de l'organisme
- Toutes autres tâches utiles au service de l'organisation

Exigences du poste :

- Diplôme ou expérience équivalente en cuisine – Intérêt pour la préparation de recettes diversifiées
- Facilité à animer des groupes et à transmettre ses connaissances - Bien communiquer oralement en français
- Capacités d'organisation, de planification et de structure de travail – Gestion des priorités
- Capacité à travailler en équipe et avec des personnes à besoins particuliers
- Capacité à travailler debout sur de longues périodes - Bonne forme physique
- Connaissance de la sécurité alimentaire (un atout)
- Initiative, patience, implication et discrétion
- Grand respect de la différence et bonne capacité de jugement
- Attestation du MAPAQ et secourisme (un atout)
- Maîtrise de base de la suite Office
- Possibilité de travailler quelques soirs et la fin de semaine
- Doit posséder un permis de conduire valide et avoir accès à une voiture





Conditions de travail :

- Horaire de travail : 5 jours de 8h30 à 16h, occasionnellement le soir et la fin de semaine
- Repas du midi fournis via le service de mets cuisinés surgelés – période de dîner obligatoire de 30 minutes
- Conciliation travail-famille-école +
- 4 semaines de vacances*
- Congés santé et bien-être (10)* et journées fériées (11) payées
- Congé popup*
- Cotisation à un régime enregistré d'épargne retraite*
- Assurances salaires*
- Programme de santé et bien-être PSBE*
- **Poste temps plein**
- **Équipe de travail dynamique !**
- Taux horaire : à partir de 20\$/h selon l'expérience
- Période d'affichage : 4 août au 23 août 2025
- Date prévue d'entrée au poste : début septembre

** Dès la fin de la période de probation établi à 3 mois après la date d'embauche.*

Congruence et professionnalisme - Le milieu de travail de la Bouffe du Carrefour est et doit demeurer un lieu agréable où l'entraide et le respect sont importants. Il convient de maintenir une ambiance saine et de poser les gestes favorisant le bien-être et l'harmonie au travail.

Merci d'envoyer votre CV avec votre lettre de présentation à Jade au info@labouffeducarrefour.org
Toutes les candidatures retenues seront contactées dans la semaine du 25 août 2025

