

La Table des Chefs

OFFER OF EMPLOYMENT

(texte français ci-dessous)

Position: Program coordinator for the *Feed* division

Status: full time

Description

Under the supervision of the Director, Feed Department, the position is responsible for tasks under the food recovery program and the annual Solidarity Kitchens - the next generation event.

The **food recovery program** enables over 2 million portions of surplus food to be redistributed to community organizations each year. **The Solidarity Kitchens - next generation** is a project designed to raise awareness among teachers and students at hospitality schools about the fight against food insecurity.

Summary of responsibilities

Food Recovery : Quebec and Canada

- Promote and present the program to donors in the HRI industry, health centers, caterers and community organizations;
- Implement the program (analyze needs, communicate with chefs and donors, create community links, track materials and administrative follow-up, etc.);
- Manage the day-to-day running of the program (delivery, calendar management, donation reports, vacation management and replacements, etc.);
- Manage spontaneous pick-up requests from donor establishments;
- Participate in various events, activities and on-site collections;
- Ensure good customer service with donors and program organizations (communications, evaluations, etc.).

Solidarity Kitchens, the new generation:

- Solicit and promote the program to hospitality schools across the country;
- Coordinate project logistics (documentation, communication, deliveries, production schedules, etc.);
- Coordinate and promote activities with local food banks and organizations;
- Manage shipment of raw material;
- Ensure activity follow-up (receipt of materials, proper operations, communication with the various players involved);
- School visits (virtual or in-person)

Solidarity Soups

- Coordinate the Solidarity Soups (follow-up, activities, connect with elementary schools);
- Support and coordinate logistics/operations for programs (deliveries, transport, pick-ups, etc.).

All other related tasks

Job requirements

- Minimum 2 years' experience in customer service, experience in a community, HRI or sustainable development environment;
- Proficiency in G-Suite (Sheets, Docs, Gmail);
- Database management an asset;
- **Excellent command of written and spoken English** and French, as programs are deployed outside Quebec;
- Knowledge of health and safety regulations are an asset.

Desired skills

- Sense of autonomy, planning and organization;
 - Good team spirit, enthusiastic and creative;
 - Open to new projects and last minute changes.
-

La Table des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Coordonnateur.trice du programme *Nourrir*

Type de poste: temps plein

Description de poste

Sous la supervision de la Direction Nourrir, le poste est responsable d'opérer le programme de récupération alimentaire et l'activité annuelle Cuisines Solidaires - Édition relève.

Le programme de *récupération alimentaire* permet à plus que 2 millions portions de surplus alimentaires d'être redistribués aux organismes communautaires chaque année.

Les Cuisines Solidaires - Édition relève est un projet qui vise à conscientiser les enseignants et étudiants des écoles hôtelières à la lutte contre l'insécurité alimentaire.

Sommaire des responsabilités

Récupération alimentaire: Québec et Canada

- Promouvoir et présenter le programme aux donateurs de l'industrie HRI, centre de santé, traiteurs, ainsi qu'aux organismes communautaires.
- Faire l'implantation du programme (analyser les besoins, communiquer avec les chefs et donateurs, créer les liens communautaires, suivi du matériel et suivi administratif, etc).
- Gérer le bon déroulement du programme au quotidien (bons de réception, gestion de calendriers, rapports de don, gestion des vacances et remplacements etc.).
- Gérer les demandes de cueillettes spontanés de nos établissements donateurs
- Participer à différents événements, corvées et distributions sur le terrain.
- Assurer un bon service à la clientèle avec les donateurs et organismes du programme (communications, évaluations, etc.).

Édition relève des Cuisines Solidaires: Québec et Canada

- Solliciter et promouvoir le programme aux écoles hôtelières à travers le pays
- Coordonner la logistique liée au projet (documentation, communication, livraisons, calendriers de production etc.)
- Coordonner et promouvoir l'activité avec les banques alimentaires et organismes locaux
- Gérer les envois des matières premières
- Assurer le suivi de l'activité (réception du matériel, bon déroulement dans les établissements, communication avec les différents acteurs impliqués)
- Visiter les écoles (virtuelle ou présenteielle)

Soupes solidaires

- Soutenir la coordination du programme les Soupes Solidaires (suivis, opérations, liens avec les écoles primaires)

- Supporter la coordination des logistiques / opérations liées aux programmes nourrir (livraisons, transports, ramassages, etc.)

Toutes autres tâches connexes

Exigences du poste

- 2 ans minimum d'expérience en service à la clientèle, expérience en milieu communautaire, milieu HRI ou développement durable / environnement.
- Maîtrise de G-Suite (Sheets, Docs, Gmail)
- Gestion de bases de données, un atout
- **Excellente maîtrise de l'anglais et du français**, à l'écrit et à l'oral, car les programmes sont déployés à l'extérieur du Québec
- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité un atout

Aptitudes recherchées

- Sens de l'autonomie, de la planification et de l'organisation
- Bon esprit d'équipe, dynamisme et créativité
- Ouverture aux changements et nouveaux projets