

La Tablée des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. L'organisme mobilise des chefs et des cuisiniers dans ses activités de bienfaisance, de financement et de déploiement de programmes éducatifs liés au développement de la littéracie alimentaire pour les jeunes.

Poste : Directeur(trice) – Volet Éduquer – division Scolaire

Lieu : Siège social, Longueuil

Sommaire

Type d'emploi : Permanent à temps plein

Horaire : horaire régulier de 37,5h/sem, pouvant occasionnellement être variables

Date limite de candidature : 30 avril

Date d'entrée en poste : 20 mai 2019

Supérieur immédiat : Direction des opérations

Description de poste

Le (la) titulaire veille au développement de l'offre et des activités en lien avec le réseau scolaire, notamment la gestion des Brigades culinaires dans les écoles, afin d'en favoriser le maintien et en accroître le volume et le rayonnement, tant au Québec qu'au Canada. Il (elle) veille à la saine gestion des coûts. Il (elle) est impliqué dans la gestion de certains projets spéciaux liés au financement de l'organisation.

Sommaire des responsabilités

- Développement, mise en service, service à la clientèle et évaluation des programmes
 - Développement de l'offre destiné aux différentes clientèles scolaires (contenu, matériel éducatif et promotionnel, contrôle qualité et gestion des ressources, documentation) ;
 - Veille à l'évaluation des programmes par les ressources externes appropriées;
 - Participation à l'établissement des plans de marketing et de promotion avec l'équipe image et marque et communications pour chacune des activités sous sa direction ;
 - Démarchage, sollicitation, et gestion du service à la clientèle ;
- Gestion et administration
 - Établissement des budgets de coûts et de revenus de toutes les activités sous sa responsabilité selon les budgets prévus et les politiques administratives ;
 - Développement des stratégies de recrutement, de fidélisation et de gestion contractuelle des chefs-formateurs et du personnel régulier à temps plein ;
- Responsable de produire toute analyse reliée aux demandes de subvention et tout rapport de parachèvement et de reddition de compte requis pour son secteur ;
- Implication dans des projets spéciaux.

Exigences du poste

- Formation en nutrition ou autre formation pertinente ;

- Expérience en gestion de projets, en rédaction de contenu pour programmes de formation, de demande de financement, de rédaction de rapports et documents de synthèse et de formulation de recommandations ;
- Expérience en conception et en évaluation de programmes, de la perception / besoins des clientèles ;
- Minimum de 6 à 8 ans d'expérience dans un poste similaire ;
- 4 à 5 ans de gestion et de coaching d'une équipe de coordination de programmes
- Profil entrepreneurial

Aptitudes recherchées :

- une grande sensibilité pour le développement d'activités en économie sociale
- une capacité d'adaptation et de flexibilité dans une dynamique de croissance d'entreprise
- Dynamisme, proactivité, créativité, bon esprit d'équipe et grande autonomie
- Sens de la planification et de l'organisation ;
- Leadership et désir d'engagement dans une cause ;
- Excellentes aptitudes en communication, à l'oral en français (anglais-atout) ;

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste avant le 12 avril à l'attention de rh@tableedeschefs.org

Nous vous remercions pour votre intérêt envers La Tablee des Chefs. Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue de sélection seront contactées.