

La Table des Chefs

(English text below)

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Coordonnateur.trice des programmes du volet *Éduquer*

Type de poste: temps plein

Description de poste

Sous la supervision de la Directrice du volet *Éduquer*, le/la coordonnateur.trice est responsable d'assurer la promotion, le déploiement, l'implantation, la coordination et l'évaluation du programme des Brigades Culinaires et du programme Cuisine Ton Avenir (ci-après les programmes).

Sommaire des responsabilités

1. Coordination des Programme dans les écoles assignées :
 - Promouvoir le programme aux écoles potentielles de façon à en faire le recrutement au Québec et hors Québec.
 - Accompagner les écoles dans les démarches entourant leur inscription (entente, plateforme, envoi de matériel).
 - Préparer les documents et le matériel liés au programme et en coordonner l'envoi aux écoles, ainsi qu'aux chefs-formateurs.
 - Assurer un suivi et soutenir les écoles et les chefs tout au long de l'implantation du programme.
 - Assurer le suivi administratif des dossiers.
2. Accompagnement et supervision des chef-formateurs :
 - Recruter, embaucher, former (à distance et en présentiel), accompagner et évaluer les chefs-formateurs.
 - Effectuer des visites d'observation dans les écoles assignées (en virtuel ou en présentiel).
 - Assurer un suivi rigoureux de la facturation des ateliers pour le paiement des chefs-formateur
3. Développement et mise à jour des programmes
4. Coordination d'événements et de concours dans le cadre des programmes
5. Soutien au programme d'évaluation des programmes
6. Soutien et coordonner de projets spéciaux
7. Toutes autres tâches connexes

Exigences du poste

- 3 ans minimum d'expérience en service à la clientèle et en un milieu scolaire et/ou en cuisine
- Maîtrise de GSuite (Sheet, doc, GMAIL)
- Gestion de bases de données un atout
- Français et anglais (oral et écrit)

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

Entrée en poste: dès que possible
Salaire: à discuter
Horaire: temps plein, 37.5 heures/semaine
Lieu de travail: télétravail permis

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste avant le 29 avril 2021 à l'attention de Marcella De Vincenzo : marcella.devincenzo@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.

La Tablee des Chefs

OFFER OF EMPLOYMENT

Position: Program coordinator for the *Educate* division

Status: full time

Description

Under the supervision of the Director of *Educate*, the coordinator is responsible for ensuring the promotion, deployment, implementation, coordination and evaluation of the Kitchen Brigades program and the Cook Up Your Future program (hereafter known as programs).

Summary of responsibilities

1. Program coordination for the assigned schools:
 - Promote the program to potential schools in Quebec and the rest of Canada.
 - Support schools in the procedures surrounding their registration (agreement, platform, material).
 - Prepare documents and materials related to the program and coordinate their delivery to schools, as well as to chef-trainers.
 - Monitor and support schools and leaders throughout the implementation of the program.
 - Ensure the administrative follow-up of the files.
2. Support and supervision of chef-trainers:
 - Recruit, hire, train (remotely and face-to-face), support and evaluate chef-trainers.
 - Visit and evaluate (virtual or face-to-face) assigned schools.
 - Ensure a diligent follow-up of workshop invoicing for chef-trainer payment.
3. Develop and update programs
4. Coordinate events and competitions within the program framework
5. Support the evaluation procedures of the programs
6. Support and coordinate special projects

7. All other related tasks

Job requirements

- Minimum 3 years experience in customer service in schools and/or kitchen environments
- Strong knowledge of GSuite (sheets, doc, GMAIL)
- Database management an asset
- French and English (oral and written)

Desired skills

- Autonomous, organized, a sense of planning and follow through
- Great team spirit, dynamic and creative
- Open to change and taking on new projects

Start date: as soon as possible

Salary: to be discussed

Schedule: full time, 37.5 hrs / wk

Location: teleworking permitted

Interested candidates must send their c.v. along with a cover letter explaining their reasons for applying to this position before April 29, 2021 to the attention of Marcella De Vincenzo: marcella.devincenzo@tableedeschefs.org

Thank you for your interest in La Tablée des Chefs. Please note that only candidates selected for an interview will be contacted.