

La Table des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Coordonnateur.trice de programme - Département *Éduquer*

Type de poste: temps plein

Description de poste

Si la gestion complète d'un programme est l'une de vos forces, si vous aimez planifier, organiser, assurer le suivi de ce que vous avez mis en œuvre, si vous voulez partager une merveilleuse initiative avec les jeunes, et surtout si vous êtes motivé par une cause qui aide les jeunes dans les écoles secondaires et Centres jeunesse à atteindre une autonomie alimentaire, nous avons peut-être ce que vous recherchez.

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 Cuisine Ton Avenir et des Brigades Culinaires (ci-après le programme).

Sommaire des responsabilités

Coordination du Programme Cuisine Ton Avenir et Brigades Culinaires dans les centres jeunesse et les écoles secondaires au Québec et hors Québec :

- Promouvoir le programme au sein du réseau des centres jeunesse et établissements scolaires de manière à favoriser une implantation pérenne au Québec et hors Québec;
- Augmenter l'accessibilité du programme et diversifier les points de service;
- Accompagner les intervenants dans les démarches entourant l'inscription de l'établissement et des jeunes aux programmes (signature d'entente, définir le lieu d'enseignement, faire les envois de matériel);
- Préparer les documents et le matériel liés au programme et en coordonner l'envoi aux milieux, ainsi qu'aux chefs-formateurs;
- Assurer un suivi et soutenir les intervenants et les chefs tout au long de l'implantation et de la réalisation du programme;
- Assurer le suivi administratif des dossiers.

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 milieux choisis des centres jeunesse et des écoles secondaires inscrites à l'un de nos programmes.
- Assurer un suivi rigoureux de la facturation des ateliers pour le paiement des chefs-formateurs.

Développement du concept et coordination de la distribution des trousseaux culinaires:

- Participer à la refonte du trousseau culinaire pour les jeunes en centre jeunesse
- Collaborer au développement d'outils pédagogiques d'accompagnement des intervenants sur le terrain afin de mieux outiller les jeunes à l'autonomie alimentaire.
- Soutenir le réseau dans leur mission de préparer les jeunes à la vie adulte par le biais des ateliers culinaires et le volet employabilité.

Développement et mise à jour du programme

Coordination d'événements et de concours dans le cadre des programmes dans des écoles (incluant la grande finale provinciale et nationale)

Soutien au processus d'évaluation du programme

Soutien et coordination de projets spéciaux

Toutes autres tâches connexes

Exigences du poste

- 3 ans minimum d'expérience dans le réseau des centres jeunesse et/ou service à la clientèle et/ou en cuisine ou toutes autres expériences connexes.
- 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

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste à l'adresse suivante: rh@tableedeschefs.org

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

La Table des Chefs

OFFER OF EMPLOYMENT

Position: Program Coordinator - Educate division

Status: full time

Description

If managing and working a program from A to Z is your strength, if you love to plan, organize, follow up on what you implemented and want to make sure others are benefiting from a wonderful initiative, and most of all are driven by a cause that helps young people in Youth Centers achieve food autonomy, we may have what you're looking for.

Under the supervision of the Director of *Educate*, the coordinator is responsible for promoting, deploying, implementing, coordinating and evaluating the Cook Up Your Future program and the Kitchen Brigades (hereinafter the program).

Summary of responsibilities

Program coordination in youth centers and in schools:

- Promote the program within the network of youth centers and school establishments so as to create lasting partnerships in Quebec and outside Quebec.
- Increase the accessibility of the program and diversify the points of service.
- Support the procedures surrounding registration in youth centers and schools as well as assisting in the recruitment of their young people (agreement, location for program, sending materials).
- Prepare documents and materials related to the program and coordinate mailings to the locations, as well as to the chef-trainers.
- Follow up and support those involved including chefs throughout program implementation.
- Ensure administrative follow-up of files.

Support and supervision of chef-trainers:

- Recruit, hire, train (remotely and face-to-face), support and evaluate chef-trainers.
- Carry out visits to the various youth centers (virtual or face-to-face) for evaluation and observation of the program.
- Ensure diligent follow-ups on workshop invoicing for chef-trainer payments.

Concept development and coordination of culinary trousseau distribution:

- Participate in the changes to the culinary kit for young people in youth centers
- Collaborate in the development of educational tools to support workers in the field in order to better equip young people in food autonomy.
- Support the network in their mission to prepare young people for adulthood through culinary workshops and in the employability component.

Program development and update

Support in the program evaluation process

Coordinate events and competitions within the Kitchen Brigades program

Support and coordination of special projects

All other related tasks

Job requirements

- Minimum 3 years of experience in youth centers and / or customer service and / or kitchens
- Strong skills and knowledge of GSuite (sheet, doc, gmail)
- Database management an asset
- French and English (oral and written)

Desired skills

- Sense of autonomy, planning and organization
- Good team spirit, dynamic and creative
- Open to change and new projects

Interested candidates must send their c.v. along with a cover letter explaining their reasons for applying to this position to rh@tableedeschefs.org

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