

# La Tablee des Chefs

## Offre d'emploi

---

**Poste:** Brigade anti-gaspi pour la saison estivale 2024

**Type de poste:** temporaire / travail d'été 14 semaines

### La cause

Nourrir. Éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis 2002, La Tablee des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 17.6 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 63 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

### Le programme de récupération alimentaire

Le programme de récupération alimentaire de La Tablee des Chefs a une double vocation : réduire le gaspillage alimentaire et lutter contre l'insécurité alimentaire. Le principe de notre démarche est de donner une seconde vie aux aliments en les distribuant rapidement et de manière sécuritaire aux bénéficiaires d'aide alimentaire.

### Sommaire des responsabilités

***Promouvoir des événements plus durables et responsables à travers le programme de récupération alimentaire de La Tablee des Chefs.***

La Tablee des Chefs est à la recherche d'une personne motivée et engagée qui partage nos valeurs et qui n'a pas peur des défis !

Vous ferez partie de la brigade anti-gaspi de La Tablee des Chefs, chargée de la récupération alimentaire des événements estivaux, afin d'épauler l'équipe de La Tablee des Chefs à éviter le gaspillage alimentaire et redonner le maximum de surplus alimentaire après chaque événement aux organismes communautaires.

Un poste très terrain, vous serez sur place lors des événements et festivals pour accompagner les équipes en cuisine / traiteurs avec l'emballage, l'étiquetage, et le stockage des surplus alimentaires. Ensuite, vous coordonnerez avec des organismes communautaires, qui récupéreront les surplus pour les redistribuer à leurs bénéficiaires en situation de précarité alimentaire.

*En plus de travailler sur les événements les plus excitants de Montréal (F1, Omnimium Tennis, Ilesoniq, Osheaga...entre autres !), vous ferez un geste de solidarité et aiderez ceux qui sont le plus dans le besoin.*

### Les tâches:

- Promouvoir et participer à la récupération alimentaire auprès des restaurateurs et traiteurs partenaires lors des événements et festivals à Montréal en été 2024
- Préparer et coordonner le stock d'inventaire et matériels de récupération alimentaire pour chaque festival / événement
- Emballer, étiqueter, stocker les surplus alimentaires (sur place à chaque événement)
- Coordonner les cueillettes des surplus alimentaires avec des organismes communautaires
- Travailler et collaborer avec une petite équipe sur le terrain

- Promouvoir la mission de La Tablee des Chefs lors des évènements
- Tâches en lien avec nos partenaires communautaires:
  - Visiter les organismes partenaires
  - Faire des fiches de besoin / formulaires / sondages sur la réalité terrain des organismes
  - Créer un document de retour d'expérience du côté des bénéficiaires des surplus alimentaires
- Toutes autres tâches connexes

**Profil recherché:**

- Être apte à enchaîner plusieurs heures de travail physiques (récupérations alimentaires réalisées à l'extérieur, travail debout, transport de marchandises lourdes, longues heures debout etc.), et cela même en soirée.
- Autonome, fiable et responsable.
- Être à l'aise au contact des gens.
- Disponible les soirs et les fins de semaines.
- Avoir 18 ans et plus.
- Bilingue (français - anglais).

**Important à savoir:**

- La formation, et autres rencontres associées au programme, sont également rémunérées.
- La durée du contrat est de 14 semaines, du 22 mai au 31 août 2024.

Pour en savoir plus sur ce programme de récupération alimentaire, visionnez notre vidéo promotionnelle:

<https://www.youtube.com/watch?v=mYti4EnAorA>

[https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/recuperation-alimentaire/rapport de fin de projet des événements été 2023](https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/recuperation-alimentaire/rapport-de-fin-de-projet-des-evenements-ete-2023)

ou visitez notre site web: <https://www.tableedeschefs.org/fr/>

Pour poser votre candidature, veuillez envoyer votre CV à: [rh@tableedeschefs.org](mailto: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.

# La Tablée des Chefs

## Job posting

---

**Poste:** Zero waste brigade for the summer season 2024

**Type de poste:** temporary / summer 14 weeks

### The Cause

Feed. Educate. Feed today, to fight food insecurity, and educate young people, to develop their food autonomy.

Since 2002, La Tablée des Chefs has helped to feed those in situations of food insecurity by distributing more than 17.6 million cooked portions and has educated more than 63,000 young people by developing their food autonomy through its various programmes.

### The food recovery program

La Tablée des Chefs' food recovery program has two goals: to reduce food waste and to combat food insecurity. The principle behind our approach is to give food a second life by distributing it quickly and safely to food aid organizations.

### Summary of responsibilities

***Promote more sustainable and responsible events through La Tablée des Chefs' food recovery program.***

La Tablée des Chefs is looking for a motivated and committed person who shares our values and is not afraid of a challenge!

You'll be part of La Tablée des Chefs' zero waste brigade, responsible for food recovery at summer events, so as to help the La Tablée des Chefs team to prevent food waste and give as much surplus food as possible back to community organizations after each event.

A very hands-on position, you'll be on site at events and festivals to support the kitchen/catering teams with packaging, labelling and storing surplus food. You will then coordinate with community organizations, which will collect the surplus and redistribute it to their recipients in situations of food insecurity.

*As well as working on some of Montreal's most exciting events (F1, Omnimium Tennis, Ilesoniq, Osheaga...to name a few!), you'll be giving back to the community and helping those most in need.*

### Responsibilities:

- Promote and participate in food recovery with partner restaurants and caterers at events and festivals in the summer of 2024.
- Prepare and coordinate the inventory and food recovery materials for each festival/event
- Pack, label and store surplus food (on site at each event)
- Coordinate the collection of surplus food with community organizations

- Work and collaborate with a small on-site team
- Promote La Tablee des Chefs' mission at events
- Tasks related to our community partners:
  - Visit partner organizations
  - Create documents/forms/surveys on the needs of the organizations in the field
  - Create a feedback document for food surplus beneficiaries
- All other related tasks

**Profile required:**

- Able to work several hours in a row ( outdoor recovery, standing work, carrying heavy items, long hours on your feet, etc.), even in the evening.
- Autonomous, reliable and responsible.
- Comfortable dealing with people.
- Available evenings and weekends.
- At least 18 years old.
- Bilingual (French - English).

**Please note:**

- Training and other meetings associated with the program are remunerated.
- Duration of the contract is 14 weeks, from 22 May to 31 August 2024.

To find out more about this food recovery program, watch our promotional video:

<https://www.youtube.com/watch?v=mYti4EnAorA>

<https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/recuperation-alimentaire/rapport-de-fin-de-projet-des-evenements-ete-2023>

or visit our website: <https://www.tableedeschefs.org/en/>

To send us your cv, please email : [rh@tableedeschefs.org](mailto:rh@tableedeschefs.org)

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