

La Tablée des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Responsable transport et inventaire

Type de poste: temps plein

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 Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 15 000 000 de portions cuisinées et a éduqué plus de 50 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

Description de poste

La personne sera responsable de coordonner le transport et gérer les envois et les réceptions de matériel liés aux activités de La Tablée des Chefs. Soutenir les départements pour le bon fonctionnement de leurs activités.

Sommaire des responsabilités

- Gérer l'entrée et sortie de l'inventaire (entrées de données, entreposage, organisation des réceptions, planification des envois);
- Préparer et vérifier la documentation nécessaire logistique et inventaire;
- Planifier la chaîne de montage pour les événements liées à nos programmes (4 à 20 personnes) (par exemple corvée de la rentrée Brigades Culinaires, projet Soupes Solidaires, projet Trousseaux Culinaires, projet Cuisines Solidaires Edition Relève);
- Travailler en collaboration avec nos partenaires d'entreposage;
- Gestion du calendrier du véhicule de l'entreprise;
- Gestion des chauffeurs (route et feuille de temps);
- Coordonner au besoin avec transporteur externe pour toutes demandes de livraisons des équipes;
- Réception marchandises;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences du poste

- Expérience de coordination de plusieurs projets simultanés ;

- Organisé et structuré;
- Capacité d'adaptation au changement de dernière minute;
- Bilingue (un atout);
- Posséder un permis de conduire valide et un véhicule;
- Capacité à manipuler des charges lourdes.

Aptitudes recherchées

- Sens de l'organisation;
- Avoir un bon esprit d'équipe, un bon jugement et de la discrétion;
- Être autonome;
- Disponible pour travailler à l'occasion lors d'événements à l'extérieur de l'horaire régulier;

Horaire: permanent, temps plein, 37.5 heures,

Lieu de travail: bureau et sur le terrain.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à occuper ce poste à 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.
