

La Table des Chefs

DESCRIPTION DE POSTE

Titre: Coordonnateur (trice) de programme - Département *Éduquer*

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 Table des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 21 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 78 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

RAISON D'ÊTRE DU 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 chefs formateurs :

- Recruter, embaucher, former (à distance et en présentiel), accompagner et évaluer les chefs-formateurs;

La Tablee des Chefs

-
- 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 expérience dans des fonctions administratives
- 3 ans expérience service à la clientèle
- 3 ans d'expérience dans le réseau des centres jeunesse et/ou en cuisine ou toutes autres expériences connexes, un atout
- Maîtrise de l'anglais parlé et écrit, car le candidat travaillera avec des provinces hors Québec.
- Maîtrise de GSuite (Sheets, doc, GMAIL)
- Gestion de bases de données un atout
- Maîtrise de français (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
- Connaissances de CRM Salesforce un atout

Veuillez envoyer votre CV et votre lettre de motivation à rh@tableedeschefs.org