

# La Table des Chefs

---

(English text below)

## OFFRE D'EMPLOI

---

**Poste :** Coordonnateur.trice des programmes du *Nourrir*

**Type de poste:** temps plein

### Description de poste

Sous la supervision de la directrice générale adjointe le (la) coordonnateur (trice) du volet nourrir est responsable d'opérer le programme de récupération alimentaire et l'activité annuelle Éditions relève des Cuisines Solidaires. S'assurer du bon déroulement de toutes les étapes et activités liées à ses projets.

### Sommaire des responsabilités

#### Récupération alimentaire: Québec et Canada

- Promouvoir le programme aux potentiels donateurs de l'industrie
- Présenter le programme aux donateurs et aux organismes
- Faire l'implantation du programme. (analyser les besoins, créer les liens communautaires, recherche d'organismes, suivi, etc)
- Gérer les services après dons (rapport de don)
- Envoyer des inventaires de contenants
- Gérer les vacances et remplacements des organismes
- Assurer le suivi administratif des dossiers.
- Possibilité de participer à différents événements, corvées et distributions

#### Éditions relève des Cuisines Solidaires: Québec et Canada

- Solliciter des écoles
- Réviser des documents et du matériel liés à l'activité.
- Rechercher des partenaires
- Coordonner les suivis et les paramètres des écoles
- Gérer les matières premières
- Gérer les envois des matières premières (corvée de montage de palettes)
- Suivi de la réception et du bon déroulement dans les établissements
- Suivi des communications
- Visiter les écoles (virtuelle ou présentielle)
- Supporter l'équipe déploiement ROC

#### Toutes autres tâches connexes

### Exigences du poste

- 2 ans minimum d'expérience en service à la clientèle et en milieu communautaire ou expérience en environnement
- Maîtrise de G-Suite (Sheets, Docs, Gmail)

- Gestion de bases de données, un atout
- **Excellente maîtrise de l'anglais et du français**, à l'écrit et à l'oral, car les programmes sont déployés à l'extérieur du Québec
- Connaissance des règles d'hygiène et de salubrité un atout

#### **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 avec retour graduel au bureau

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le mardi 1er février 2022 accompagné d'une lettre expliquant leur motivation à l'attention de Catherine Vallée-Grégoire au [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 Tablee des Chefs

## **OFFER OF EMPLOYMENT**

---

**Position:** Program coordinator for the *Feed* division

**Status:** full time

### **Description**

Under the supervision of the Assistant Executive Director, the program coordinator is responsible for operating the food recovery program and the annual Solidarity Kitchens edition. As well as to ensure the smooth running of all aspects and activities related to his/her projects.

### **Summary of responsibilities**

#### Food Recovery : Quebec and Canada

- Promote the program to potential industry donors.
- Present the program to donors and organisations
- Implement the program (analyse needs, create community links, research organisations, follow-up, etc)
- Manage post-donation activities (donation reports)
- Manage inventories
- Manage organization holiday schedules and management replacements
- Ensure administrative follow-up.
- Participate in various events, activities and collections

Solidarity Kitchens, the new generation edition:

- Solicit schools
- Review documents and materials related to the activity
- Search for partners
- Coordinate the follow up and environment in school establishments
- Manage raw materials
- Manage raw material shipments (pallet assembly)
- Follow-up on the reception of items and smooth running in school establishments
- Communication follow-up
- School visits (virtual or face-to-face)
- Supporting the ROC (rest of Canada) deployment team

All other related tasks

**Job requirements**

- Minimum 2 years experience in customer service and community or environmental settings
- Strong knowledge of GSuite (sheets, doc, GMAIL)
- Database management an asset
- **Excellent knowledge of English and French**, both written and spoken, as the programs are deployed outside Quebec
- Knowledge of hygiene and sanitary rules an asset

**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 should send their curriculum vitae with a letter explaining their interest to the attention of Catherine Vallée-Grégoire at [rh@tableedeschefs.org](mailto: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.*