

La Tablée des Chefs

OFFRE D'EMPLOI

Poste : Coordonnateur Logistique

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 13 000 000 de portions cuisinées et a éduqué plus de 45 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

Description de poste

Planifier et coordonner les projets, de préparation d'envois et les envois liés aux activités de La Tablée des Chefs. Planifier, coordonner et suivre les livraisons et les transports. Préparer et vérifier la documentation nécessaire et voir à la bonne coordination des opérations liées à ce type d'activités.

Sommaire des responsabilités

- Gestion des besoins de transport de l'entreprise;
- Organiser et gérer la logistique des projets des départements;
- Planifier et coordonner les envois de matériel dans les écoles et établissements qui participent aux différents programmes de La Tablée des Chefs : Brigades culinaires, Cuisine solidaires, Édition Relève;
- Planifier la chaîne de montage et l'assemblage des envois (4 à 20 personnes);
- Coordonner les actions à prendre avec le reste de l'équipe (coordonnatrices des programmes, gestion des bénévoles, comptabilité, etc.);
- Préparer et vérifier la documentation nécessaire;
- Voir à la bonne coordination des opérations;
- Maintenir de bonnes relations avec les partenaires impliqués;
- Réception et gestion de l'inventaire;
- Tâches liées aux livraisons, gestion du calendrier du véhicule de l'entreprise;
- Réception marchandises;
- Être présent lors des activités;
- Toutes autres tâches connexes

Exigences du poste

- Expérience de coordination de plusieurs projets simultanés ;
- Organisé et méticuleux;
- Bilingue (un atout);
- Aptitudes à travailler sous pression;
- Posséder un permis de conduire valide et un véhicule, un atout.

Aptitudes recherchées

- Sens de l'organisation et grande de rigueur;
- Personnalité créative ;
- Avoir un bon esprit d'équipe, un bon jugement et de la discrétion ;
- Être en mesure de travailler sous pression et de mener à bien plusieurs dossiers simultanément
- Être autonome, être confortable de travailler avec un minimum de supervision
- Disponible pour travailler à l'occasion de des événements à l'extérieur de l'horaire régulier ;

Horaire: permanent, temps plein, 37.5 heures,

Lieu de travail: télétravail, bureau, sur 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.
