

La Tablée des Chefs

Titre: Responsable de la cuisine centrale

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 26,4 millions de portions cuisinées et a éduqué plus de 95 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire par l'entremise de ses différents programmes.

RAISON D'ÊTRE DU POSTE

Sous la supervision de la Direction Nourrir, ce nouveau poste sera responsable de développer et d'assurer la planification et la coordination des activités de notre nouvelle cuisine de production de Longueuil.

Ce rôle implique un soutien administratif et logistique essentiel au bon déroulement des activités de production des Soupes Solidaires, destinées aux écoles primaires de milieux défavorisés. Les Soupes Solidaires est un projet de préparation de soupes à partir d'aliments invendus distribuées gratuitement aux élèves afin d'offrir une solution d'aide alimentaire simple pour les écoles. Grâce à cette initiative, La Tablée des Chefs réussit à lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en nourrissant les enfants d'âge scolaire, et ce, par souci d'assurer une plus grande équité en matière d'éducation et de santé.

La cuisine de production servira comme lieu d'engagement social pour les restaurateurs et les entreprises-clients qui souhaitent mettre la main à la pâte dans la production des soupes. La personne sera responsable du développement de l'offre pour ces clients, et du bon déroulement des activités au quotidien.

SOMMAIRE DES RESPONSABILITÉS

Développement et coordination des opérations

- Propulser l'offre corporative : développer et déployer une offre d'activités stimulante dans notre nouvelle cuisine de production, afin de transformer cet espace en un lieu d'engagement unique.
- En collaboration avec le chef de cuisine et son équipe, planifier et coordonner les opérations liées aux activités de la cuisine : horaires des groupes corporatifs et des bénévoles, coordination des ressources nécessaires et gestion de l'ensemble des besoins opérationnels.

La Tablée des Chefs

Gestion de la relation client et partenariats

- Développer et entretenir d'excellentes relations avec la clientèle, de la première prise de contact jusqu'à la conclusion administrative, en garantissant une expérience mémorable.
- Collaborer avec l'équipe partenariats sur le démarchage des nouveaux clients et la vente des offres corporatives, ainsi que la fidélisation et la satisfaction des entreprises-clients.
- Développer et établir des liens stratégiques avec la communauté et d'autres regroupements d'affaires pour faire rayonner la mission de La Tablée des Chefs et la cuisine de production.
- Encadrer et animer les groupes et les bénévoles à la cuisine de production, représenter l'organisation sur le terrain.

Création des outils et communication

- Créer les processus et les documents de référence qui définiront l'efficacité de notre nouvelle cuisine de production.
- Collaborer avec l'équipe dans la création des outils de communication et du contenu pour les réseaux sociaux pour promouvoir l'impact de la cuisine de production.

Suivi d'impact et analyse de données

- Maîtrise des données (Salesforce) : Assurer l'intégrité de nos données et transformer les statistiques de participation. Aider à construire une base de données / CRM (Salesforce).
- Coordonner le cycle post-événement (sondages, rapports d'impact, remerciements) pour transformer chaque activité en succès futur et fidéliser nos partenaires.

Tout autres tâches connexes

EXIGENCES DU POSTE

- Minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire ou dans un domaine connexe (coordination d'événement /coordination de programme);
- Expérience dans le service à la clientèle;
- Expérience avec les bénévoles;
- Connaissance de GSuite (Sheets, Doc, GMAIL);
- Excellente qualité du français et de l'anglais parlé et écrit ;
- Poste en *présentiel* 3 à 5 jours à la cuisine de production de Longueuil.

APTITUDES RECHERCHÉES

- Aptitudes marquées en planification et en coordination;
- Grand sens de l'organisation et des priorités;
- Comprend l'importance de travailler avec des bénévoles, des partenaires et des clients;
- Aisance à démarcher et à vendre les offres corporatives développées ;
- Cherche des solutions pratiques et propose des améliorations lorsque nécessaire ;
- À l'aise pour travailler de façon autonome tout en collaborant avec les équipes ;

La Table des Chefs

- Capacité à animer et à gérer de petits groupes (environ 12 personnes) lors des différentes activités;
- Capacité de gérer plusieurs dossiers simultanément ;
- Ouverture aux changements et nouveaux projets;
- Expérience en vente (un atout);
- Connaissance d'un outil de CRM / Salesforce (un atout);
- Expérience en événementiel (un atout);
- Connaissance du milieu de la restauration (un atout).