

Offre d'emploi : Cuisinier.ère-formateur.trice
1 poste permanent
Date limite : le mardi, 20 septembre à 23h59

Vous avez l'intérêt de travailler dans un organisme dynamique qui accompagne des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale et qui vise à réduire l'insécurité alimentaire en parallèle?

L'Équipe Entreprise vise à procurer du travail à des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale, et ce, dans un milieu aidant et valorisant, afin d'améliorer leurs habiletés de travail et augmenter leur estime de soi, tout en leur permettant d'acquérir des expériences de travail enrichissantes et de contribuer au mieux-être de la société. **L'Équipe Entreprise** offre un programme d'intégration sociale par le biais de travaux culinaires ou autres afin de permettre au participant de se développer.

Description de poste

En tenant compte, que nos services sont orientés vers le rétablissement et réfèrent à des services déterminés en fonction des objectifs personnels des participants et fondés sur des relations égalitaires et de soutien, le **cuisinier.ère-formateur.trice** se doit de :

- Volonté et sensibilité à travailler avec les personnes vivant avec des problèmes de santé mentale;
 - Travailler en étroite collaboration avec la coordinatrice du programme et la ressource enseignante de la Commission scolaire Marguerite Bourgeoys, les bénévoles et les stagiaires.
 - Créer un environnement de travail sympathique et positif, propice au développement des participants :
1. Établir des relations de confiance avec les participants;
 2. Travailler avec les forces des participants afin de développer leur estime de soi et la satisfaction du travail accompli;
 3. Encourager les participants dans le but de redonner de l'espoir;
- Maintenir des relations professionnelles avec les participants.

Principales responsabilités

- En collaboration avec la chef & gérante des services alimentaires, planifier de la **production journalière** (mets congelés, repas chauds et froid du midi, soupes, contrats de traiteur, desserts et biscuits);
 - o Assurer le contrôle de la qualité de ces produits.
 - o Respecter la salubrité des aliments, les standards d'hygiène et de sécurité du gouvernement.
 - Superviser la fermeture de la cuisine à la fin de la journée.
- **Accueillir, soutenir et accompagner les participants** dans leur cheminement de rétablissement
 - o Recrutement, inscription et orientation de participants potentiels
 - o Assister et suivre le parcours des apprentissages des participants selon les exigences du programme
 - o Suivi et soutien post-programme des participants
- Développement **d'ateliers et d'activités** qui favorise l'intégration social des participants
- Collaborer avec les **partenaires externes** (Ressource enseignante, Popotte roulante, organismes communautaires, Emploi-Québec, bénévoles)
- Compléter les **tâches administratives**, tels que compléter les informations dans la base de données, compiler les statistiques et préparer divers rapports.



Compétences recherchées

Le candidat idéal:

- Possède de l'empathie, l'enthousiasme, de l'écoute et le désir d'accompagner des personnes aux prises avec des problèmes de santé mentale **et** de l'expérience avec cette population, que cette expérience soit dans le cadre d'un emploi, d'un travail non rémunéré ou d'une expérience de vie;
- Est passionné par la cuisine et à plusieurs années d'expérience;
- Est à l'aise de planifier et exécuter les activités de formation;
- Possède des connaissances ou une expérience en lien avec l'intégration sociale;
- Est organisé et polyvalent;
- Communique bien en français (à l'orale et écrit) et l'anglais (à l'orale)
- Connais déjà ou sont à l'aise d'apprendre les nouveaux logiciels (Microsoft Access, Outlook, Excel).

Pour postuler

À la place d'une lettre de motivation, on vous invite à répondre à la question suivante dans votre courriel, soit en anglais ou en français, en 100 mots ou moins.

« Qu'est-ce que vous apporteriez (compétences, expériences, attitudes) à l'équipe de travail de l'Équipe Entreprise? »

La date limite est le **mardi 20 septembre 2022**. Merci de postuler par courriel : dana.flynn@equipeentreprise.org.

Le processus d'embauche

Seules les candidates retenues pour une entrevue seront contactées. Les entrevues se dérouleront en français et en anglais, et devraient avoir lieu dans la semaine du **26 septembre 2022**.

Équité en matière d'emploi¹

L'équipe Entreprise reconnaît le travail et la contribution que les communautés mises en marge apportent à notre organisation. Entre autres, nous encourageons fortement les personnes Noires, Autochtones, racisées, en situation de handicap, de la communauté LGBTQIA2S+, et issues de la classe ouvrière à poser leur candidature. Nous souhaitons avoir une équipe qui représente les multiples réalités de notre clientèle.

Nous vous invitons d'indiquer « équité en matière d'emploi » dans votre courriel. Veuillez noter qu'il n'est pas nécessaire d'expliquer pourquoi vous souhaitez être prise en considération pour l'équité en matière d'emploi.

Conditions de travail

- Horaire de 8h00-1600
- Début : dès que possible
- Salaire : 25\$ heure, 32 heures par semaine

¹ Cette politique en équité en matière d'emploi a été inspirée par celui de COCo ([Centre des organismes communautaires](#)).