

Mission principale

En tant qu'animateur(trice) volet alimentaire et responsable du café, tu animeras les projets du volet alimentaire du Centre et contribueras à la gestion du café communautaire en tant que co-responsable.

- **Animation et organisation d'activités :**

- **Planifier, organiser et animer** les programmes de participation sociale, les cuisines collectives, les ateliers d'initiation à la cuisine, les transformations alimentaires et le comité frigo-partage.
- **Favoriser la participation sociale** en animant des groupes de réflexion et en accompagnant les projets de vie, tout en soutenant, supervisant et mobilisant les bénévoles dans leur engagement.
- **Co-animer les rencontres des comités de partenaires** (projet « S'impliquer pour mieux manger ») et animer le comité Frigo-partage en agissant comme personne-ressource du volet alimentaire;
- **Assurer la promotion des activités du secteur**, incluant le développement et la diffusion de matériel publicitaire en collaboration avec la graphiste et responsable des réseaux sociaux;
- Recruter les participant(e)s et assurer la mobilisation des partenaires.
- Répondre aux besoins de la clientèle dans le respect du cadre organisationnel du Centre, lors d'activités effectuer des interventions individuelles et de groupe tout en développant des liens avec les participant(e)s et les bénévoles.
- **Soutenir la coordination** en sécurité alimentaire.

- **Gestion et développement du café communautaire**

- **Gérer les opérations quotidiennes** et le développement du café, incluant l'inventaire, le suivi des commandes, la gestion de la caisse et le respect des normes d'hygiène;
- **Développer et mettre en œuvre des stratégies de croissance** visant l'augmentation des ventes et la diversification des produits, tout en planifiant et coordonnant les actions promotionnelles du café en cohérence avec la mission du Centre.
- Participer aux rencontres de suivi et collaborer avec l'équipe pour développer et faire évoluer le café communautaire;
- **Concevoir et déployer le programme de participation sociale**, incluant la supervision des bénévoles, la gestion des horaires et la présence en soutien durant les heures d'ouverture du café.

Profil recherché

Formation et expérience :

- Formation complétée dans un **domaine social** ou **combinaison exceptionnelle d'expériences jugées pertinentes**;
- Une année d'expérience en **animation et en organisation d'activités**;
- Capacité à superviser, former et motiver des bénévoles ou du personnel;

Compétences et qualités :

- Excellentes **habiletés relationnelles** et sensibilité au travail avec des publics en précarité;
- **Habiletés en animation** de groupe et en **prise de parole en public**;
- **Organisation autonome** et capacité à gérer plusieurs dossiers simultanément;
- Bonne maîtrise du français (parlé et écrit);
- Bonnes **connaissances informatiques** (Google Drive, Agenda et Suite Office);
- Qualités recherchées : autonomie, capacité à mobiliser et rigueur;

Atouts :

- Connaissance ou expérience en **gestion opérationnelle** en restauration;
- Formation MAPAQ ou connaissance de base en cuisine;
- Connaissance en milieu communautaire;
- Connaissance de l'anglais ou de l'espagnol (un atout);

Emploi conditionnel à la vérification des antécédents.

Conditions de travail et avantages

- Poste contractuel à temps plein entre 30 et 35 heures par semaine jusqu'en mars 2027 (avec possibilité de prolongement);
- Horaire de travail principal : du lundi au vendredi;
Possibilité de quelques soirs et fins de semaine à l'occasion d'événements
- Emploi principalement sur site; télétravail ponctuel possible;
- Salaire de 22 \$ de l'heure;
- Contribution de 3% de l'employeur au régime de retraite de l'employé;
Après la période de probation
- Régime d'assurance collective;
Après la période de probation
- Indemnité de 4% de vacances par année de référence.

Les petits plus du CMM

- Tu profites d'un accès gratuit à la salle d'entraînement ou à une activité de la programmation de loisirs de ton choix à 50%;
- On t'offre 60 minutes rémunérées par semaine pour t'entraîner à la salle d'entraînement;
- On t'accompagne dans le développement de tes compétences grâce à des formations;
- 5 journées de congé personnel (monnayables si non utilisées) par année de référence;
- Facilement accessible en transport en commun.

**Fais parvenir ton curriculum vitae et ta lettre de motivation à Marie-Noëlle :
rh@centremgrmarcoux.com**

Date limite pour postuler le 9 mars 2026

*Nous communiquerons uniquement avec les candidatures retenues.
Nous souscrivons à l'équité en matière d'emploi.*