



Offre d'emploi

Coordonnateur.trice des compétences alimentaires

35h/semaine (Contrat d'un an renouvelable)

Le Dépôt est à la recherche d'une personne fiable, organisée et proactive, ayant un fort intérêt pour l'alimentation saine et le travail communautaire, pour coordonner et animer ses cuisines communautaires; organiser des activités de littératie alimentaire; participer au développement de partenariats solides au sein de la communauté, conformément à notre politique d'alimentation saine et nos objectifs stratégiques. Nous recherchons une personne ayant d'excellentes compétences en communication, enthousiaste à l'idée de contribuer à amplifier les voix de la communauté, de partager des espaces et des apprentissages culinaires, et de créer de nouvelles relations et opportunités pour collaborer de manière plus efficace avec nos partenaires.

Qui sommes-nous?

Un organisme sans but lucratif fondé en 1986 qui travaille en collaboration avec des partenaires communautaires pour s'attaquer aux causes fondamentales de la faim et de la pauvreté dans Notre-Dame-de-Grâce (NDG) et dans les quartiers avoisinants de manière à garantir la dignité, l'engagement et le développement du potentiel humain. Nous offrons de nombreux programmes axés sur l'alimentation pour soutenir la sécurité alimentaire et les habitudes alimentaires saines chez les jeunes, les familles et les individus. Nos activités sont organisées autour de quatre grands piliers : partager, cultiver, cuisiner et mobiliser. Pour en savoir plus, [visitez-nous!](#)

Le Dépôt s'engage à créer une culture organisationnelle ancrée dans nos valeurs fondamentales. Nous travaillons activement à intégrer l'anti-oppression et l'anti-racisme dans nos pratiques, reconnaissant qu'il s'agit d'un processus continu d'apprentissage et de croissance. Dans le cadre de ce processus, nous nous efforçons de recruter une équipe qui reflète les diverses identités et expériences vécues à NDG, en veillant à ce que notre travail reste inclusif et axé sur la communauté.

RESPONSABILITÉS / TÂCHES :

Cette personne travaillera avec notre équipe de compétences alimentaires, nos équipes de première ligne, et des partenaires pour assurer le bon déroulement de notre programmation en compétences alimentaires.

Ateliers et Cuisines Communautaires

- Développer, coordonner et animer des ateliers de cuisines communautaires;
- Assurer le rôle d'animateur principal en offrant un soutien aux autres animateurs et participants, afin de favoriser un environnement d'apprentissage et de partage collaboratif qui favorise l'acquisition de compétences alimentaires et nutritionnelles;
- Accueillir, former, encadrer et soutenir les animateurs et les chefs de cuisine communautaire invités en particulier ceux participant aux programmes Dépôt;
- Collaborer avec les participants pour renforcer les liens sociaux et encourager un sentiment d'appartenance, en promouvant l'inclusion et en créant un cadre sécuritaire propice à l'apprentissage collectif;
- Soutenir les ateliers d'agriculture urbaine pendant l'été.

Littératie alimentaire et partenariats

- Former le personnel du Dépôt sur les outils existants en littératie alimentaire et leur intégration dans les programmes;
- Fournir des ressources, organiser des activités de littératie alimentaire et animer une formation semestrielle dans les centres communautaires pour soutenir les coordonnateurs qui animent les activités de boîte-repas avec les jeunes;
- Entretenir et développer des relations de soutien avec les partenaires communautaires (centres communautaires, organismes non gouvernementaux, etc.);
- Développer des protocoles, et coordonner le partage de nos locaux avec les organismes partenaires;
- Collaborer avec le personnel du Volet Mobilise du Dépôt pour connecter les membres de la communauté aux programmes de compétences alimentaires, y compris la sensibilisation des animateurs participants;
- Représenter le Dépôt aux festivals d'été organisés par le Conseil communautaire de NDG.

Suivis et évaluations

- Assurer la collecte et la saisie des données d'évaluation, y compris les taux de participation ainsi que les données qualitatives et quantitatives;
- Améliorer continuellement le contenu et les activités de littératie alimentaire en intégrant les rétroactions afin de garantir leur pertinence;
- Soutenir l'ensemble des programmes d'éducation alimentaire, assurer des remplacements occasionnels dans les programmes Boîte à Lunch NDG et Resto Dépôt, et participer activement à la vie communautaire ainsi qu'aux tâches générales liées au travail communautaire du Dépôt.

Compétences, Capacités et aptitudes :

- Bilingue anglais/français avec la capacité d'animer confortablement dans les deux langues. Le Dépôt a évalué les besoins linguistiques réels liés à ce poste et conclu qu' une connaissance avancée de la langue anglaise est nécessaire pour optimiser notre impact dans la communauté et la collaboration avec des partenaires clés;
- Expérience dans le développement, la coordination, l'évaluation de programmes ainsi que la gestion des budgets;
- Solides compétences culinaires, axées sur l'utilisation des ingrédients nutritifs et accessibles;
- Capacité à transmettre ses compétences aux participants et aux collègues d'une manière positive et engageante. Confiance en cuisine et aptitude à créer un espace de partage qui favorise la transmission des compétences aux participants et aux bénévoles d'une manière valorisante;
- Capacité à travailler efficacement en équipe, avec flexibilité et aisance dans un environnement communautaire diversifié;
- Expérience en animation auprès des populations adultes et âgées dans un cadre communautaire;
- Connaissance approfondie de la sécurité alimentaire et des défis d'accès à la nourriture pour les personnes à faible revenu;
- Sens de l'organisation, gestion du temps, fortes compétences interpersonnelles et en communication.
- Fort intérêt pour la justice alimentaire, sociale et l'équité avec un grand désir de promouvoir les changements induits par la communauté;
- Esprit d'initiative, créativité et enthousiasme pour la bonne nourriture et un engagement envers un travail de qualité;
- Intérêt pour le travail communautaire et enthousiasme à travailler dans un environnement multiculturel et intergénérationnel;
- Permis de conduire requis.

Atouts :

- Langues supplémentaires;
- Résident(e) de Notre-Dame-de-Grâce;
- Expérience vécue d'insécurité alimentaire, de pauvreté ou de marginalisation;
- **Éligibilité à la subvention salariale d'emploi Québec: un atout.**

Conditions de travail :

- Salaire de 26 \$/ heure , 35 heures par semaine;
- Horaire de travail: les candidat.e.s doivent être disponibles pour travailler le samedi et lundi soir ;
 - du lundi au vendredi, de 9h00 à 16h30 quand aucun atelier n'est programmé le samedi;
 - du mardi au vendredi de 9h00 à 16h30, et samedi de 11h à 19h.
- Contrat d'un an avec possibilité de renouvellement;
- Une assurance maladie collective incluant l'assurance dentaire partielle, après la période de probation;
- Plus de 6 semaines d'absences payées par an:
 - deux (2) semaines de vacances annuelles;
 - une (1) semaine additionnelle de congés payés au mois d'août;
 - une à deux (2) semaines de congés supplémentaires en fin d'année (décembre à janvier);
 - neuf (9) journées de santé;
 - des journées fériées payées.
- Un environnement de travail stimulant avec un personnel motivé et une forte éthique de travail.

Pour postuler:

- Veuillez envoyer votre CV et une lettre de motivation à administration@depotndg.org ou venez les déposer en personne dans notre espace de programme (6450 av. Somerled) ou au bureau (6505 av. Somerled);
- Date limite pour postuler: le 10 Mars 2025 à 17h;
- **Astuces** pour votre lettre de motivation : [Cliquez ici](#);
- **Des questions sur l'emploi ou le processus d'application?** Veuillez nous joindre au courriel: administration@depotndg.org;
- **Nous vous encourageons à postuler même si vous ne possédez pas TOUTES les qualifications que nous recherchons.**

Job Offer

Food Skills Coordinator

35 hrs/week (One-year renewable contract)

The Depot is looking for a reliable, organized and proactive employee with a strong interest for healthy eating and community work to coordinate and lead our community kitchens, organize food literacy activities and help nurture strong community partnerships in line with our healthy food policy and strategic goals. We are looking for an excellent communicator who is enthusiastic about; amplifying the voices of our community, sharing knowledge and skills in culinary spaces, and building new relationships and opportunities to work more effectively with our partners.

About the Depot Community Food Centre:

Founded in 1986, The Depot Community Food Centre is a community-based non-profit organization that works collaboratively with its community to address the root causes of hunger and poverty in Notre-Dame-de-Grâce (NDG) and the surrounding areas in a manner that ensures dignity, engagement and the development of human potential. We offer many food-based programs to support the food security and healthy eating habits of youth, families and individuals. Our activities are built around four main pillars: share, grow, cook and mobilize. [To learn more about us, visit our website!](#)

The Depot is committed to creating an organizational culture rooted in our core values. We are actively working to embed anti-oppression and anti-racism in our practices, acknowledging that this is an ongoing process of learning and growth. As part of this journey, we strive to build a team that reflects the diverse identities and lived experiences of NDG, ensuring that our work remains community-driven and inclusive.

RESPONSIBILITIES / TASKS

This person will work with our food skills team, frontline teams, and partners to ensure the smooth delivery of our food skills programming.

Workshops and Community Kitchens

- Coordinate and develop community kitchen workshops;
- Serve as the lead facilitator by providing support to other facilitators and participants, fostering a collaborative learning and sharing environment that promotes the development of food and nutrition skills;
- Welcome, train, coordinate, and support facilitators and guest community kitchen chefs, particularly those participating in Dépôt programs;
- Collaborate with participants to strengthen social connections and foster a sense of belonging by promoting inclusion and creating a safe environment conducive to collective learning;
- Support urban agriculture workshops during the summer.

Food Literacy and Partnerships

- Train Depot staff on existing food literacy tools and how to integrate them into our programs;
- Provide resources, organize food literacy activities, and lead a biannual training in community centers to support coordinators who facilitate meal kit activities with youth;
- Maintain and develop supportive relationships with community partners (e.g. community centers and NGOs);
- Develop protocols, coordinate and oversee the sharing of our premises with partner organizations;
- Work with Mobilise team staff to connect community members with food skills programs, including outreach to participating facilitators;
- Represent the Depot at the summer festivals organized by the NDG Community Council.

Evaluations and Tracking

- Ensure the collection and entry of evaluation data, including participation rates as well as qualitative and quantitative data;
- Continuously improve food literacy content and activities by integrating feedback to ensure their relevance;
- Support all food education programs, provide occasional replacements in the Boîte à Lunch NDG and Resto Dépôt programs, and actively participate in community life as well as general tasks related to Le Dépôt's community work.

Specific skills and experience required:

- Bilingual English/French with the ability to facilitate comfortably in both languages. The Dépôt has assessed the actual language requirements for this position and concluded that advanced proficiency in English is necessary to maximize our impact in the community and collaboration with key partners;
- Experience in program development, coordination, evaluation, and budget management;
- Strong culinary skills, with a focus on using nutritious and accessible ingredients;
- Ability to share skills with participants and colleagues in a positive and engaging manner. Confidence in the kitchen and the ability to create a welcoming space that fosters skill-sharing among participants and volunteers in an empowering way;
- Ability to work effectively as part of a team, with flexibility and ease in a diversified community environment;
- Experience facilitating workshops with adult and senior populations in a community setting;
- In-depth knowledge of food insecurity and the challenges of food access for low-income individuals;
- Strong organizational skills, time management, and excellent interpersonal and communication abilities;
- A strong interest in food justice, social justice, and equity, with a deep commitment to community-driven change;
- Initiative, creativity, and enthusiasm for good food, with a dedication to high-quality work;
- Interest in community work and enthusiasm for working in a multicultural and intergenerational environment;
- Driver's license required.

Assets:

- Additional languages;
- Resident of Notre-Dame-de-Grâce;
- Lived experience of food insecurity, poverty or marginalization;
- **Eligibility for the Employment Québec wage subsidy (an asset).**

Working conditions:

- Salary: \$26/hour, 35 hours per week;
- Work schedule: Candidates must be available to work on Saturdays and Monday evenings:
 - Monday to Friday, from 9:00 AM to 4:30 PM when no workshop is scheduled on Saturday;
 - Tuesday to Friday, from 9:00 AM to 4:30 PM, and Saturday from 11:00 AM to 7:00 PM.
- One-year contract with the possibility of renewal;
- Group health insurance, including partial dental coverage, after the probation period;
- Over six (6) weeks of paid leave per year:
 - Two (2) weeks of annual vacation;
 - One (1) additional paid leave week in August;
 - One to two (2) additional weeks of leave at the end of the year (December to January);
 - Nine (9) health days;
 - Paid statutory holidays.
- A vibrant workplace with a motivated team and a strong work ethic.

To apply:

- Please send your CV and a cover letter to administration@depotndg.org or submit your application **in person** at our program space (6450 Somerled avenue) or office space (6505 Somerled avenue);
- Deadline to apply: March 10th, 2025 at 5pm;
- **Tips for applying: [click here](#);**
- **Questions about the job or application process?** Please contact us at administration@depotndg.org;
- **We encourage you to apply even if you don't meet ALL of the qualifications we're looking for. Let us know why you are up to the task.**