



## OFFRE D'EMPLOI : COORDONNATEUR (TRICE) DE CUISINE COLLECTIVE

La municipalité de Sainte-Luce est à la recherche d'une personne pour coordonner et animer les séances du projet de cuisine collective avec des citoyens et citoyennes de Sainte-Luce. Cette activité se déroulera aux deux (2) semaines. La personne en poste sera responsable d'une variété de tâches, mais la responsabilité principale est de soutenir la préparation des repas de la cuisine collective et de communiquer de bonnes pratiques et des connaissances liées à la préparation d'une saine alimentation. Le projet de cuisine collective de Sainte-Luce vise à offrir un environnement sain, positif et inclusif pour tous les participants de cette activité. Sous la direction de la direction générale la personne recherchée aura comme mandat :

### Principales responsabilités :

- Coordonner le programme de cuisine collective de Sainte-Luce;
- Rechercher des fournisseurs et entretenir de bons contacts avec ceux-ci;
- Effectuer les achats en tenant compte des produits locaux, sains et bon marché;
- Animer chaque séance de cuisine collective;
- Superviser le choix des menus par le groupe;
- Suivre le budget alloué;
- S'assurer de la salubrité des lieux de préparation lors de chacun des ateliers;
- S'assurer, qu'à la fin des séances de préparation de repas, que la cuisine soit bien nettoyée et remise dans son état d'origine.

### Qualités et compétences recherchées :

- Être empathique et avoir envie de partager son amour de la saine alimentation auprès de personnes se trouvant en situation de précarité;
- Savoir cuisiner;
- Savoir planifier des repas;
- Posséder les aptitudes nécessaires à l'animation d'ateliers (organisation, autonomie, dynamisme);
- Formation du MAPAQ : Manipulation d'aliments : hygiène et salubrité (un atout).

### Conditions de l'emploi :

- Poste temporaire, temps partiel
- Nombre d'heures : 16 heures (2 jours) aux deux (2) semaines
- Salaire : 21,53 \$ de l'heure
- Posséder un véhicule automobile (remboursement des frais de déplacements)
- Entrée en fonction : Août 2022

Si vous êtes passionné(e) de cuisine et voulez partager votre passion, n'hésitez-pas à nous faire parvenir votre CV et votre lettre de présentation à [dg@sainteluce.ca](mailto:dg@sainteluce.ca) avant le 29 juillet 2022.