



**RESTAURANT
POPULAIRE**

Coordonnateur(trice) du Projet Boîtes à lunch

Sommaire de la fonction

Sous la responsabilité de la direction générale, la personne en poste a le mandat d'assurer le fonctionnement, le développement ainsi que le financement du Projet Boîtes à lunch et du Camp du Frère Henry offerts aux enfants des écoles primaires et secondaires de Victoriaville. De plus, elle travaille en collaboration avec l'équipe pour supporter l'ensemble des activités du Restaurant Populaire. Cette personne agit en tout temps en respect des valeurs, des règlements et des politiques de l'organisme.

Mandats et responsabilités

- Planifier l'élaboration des repas, la préparation et la livraison des boîtes à lunch ;
- Effectuer les suivis et les communications auprès des écoles pour coordonner les livraisons et la gestion du nombre des élèves desservis ;
- Évaluer les besoins et effectuer les suivis auprès des familles des enfants ;
- Être en soutien au recrutement et à la gestion des horaires des bénévoles ;
- Assister l'équipe dans les différentes activités et services de l'organisme ;
- Mettre sur pied des activités éducatives et/ou récréatives amenant le développement des compétences des enfants ;
- Procéder à la rédaction de divers documents et rapports afférents au projet ;
- Contribuer au financement du projet par la recherche de parrains ;
- Être proactif lors des activités d'autofinancement, de promotion et de développement des services du Restaurant Populaire, en particulier le Projet Boîtes à lunch ;
- Développer une image de marque et tisser des liens avec différents partenaires ;

Nos avantages:

**Congés annuels
de 4 semaines**

12 jours fériés

**8 congés qualité
de vie**

**Régime de
retraite**

Horaire flexible



**RESTAURANT
POPULAIRE**

**Poste temps
plein de jour du
lundi au
vendredi**

**Selon la politique
salariale en
vigueur**

**Tu as le goût d'un
emploi où chaque
jour est différent
en plus de faire
une différence
dans la vie des
gens, joins-toi à
notre équipe!**

**Notre mission est d'offrir des repas chauds
dans un milieu de vie qui reconnaît la
dignité des personnes démunies.**

Mandats et responsabilités (suite)

- Répondre au téléphone, gérer la boîte courriel et assurer les suivis ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

La personne recherchée doit présenter le profil suivant

- Détenir une formation AEC, DEC ou Baccalauréat dans un domaine de l'intervention psychosociale ou posséder une expérience significative ;
- Adhérer aux valeurs de l'organisme, faire preuve d'esprit d'équipe et de collaboration ;
- Posséder des compétences relationnelles fortes teintées de diplomatie, du sens d'équité et de respect des différences ;
- Faire preuve d'empathie et avoir d'excellentes habilités en relation d'aide ;
- Avoir un excellent français parlé et écrit ;
- Faire preuve d'autonomie et d'esprit d'initiative ;
- Avoir un excellent sens de l'organisation, être capable d'établir des priorités et être polyvalent ;
- Être capable de réaliser des tâches simultanément ;
- Être capable de gérer l'ambiguïté ;
- Être capable de se positionner avec modération dans des situations pouvant être difficiles et délicates ;
- Avoir une bonne capacité d'adaptation face au stress ;
- Connaître et être familier avec les outils informatiques telles la Suite Office, les plateformes de réseaux sociaux ;
- Avoir des habiletés en cuisine ;
- Posséder un permis de conduire en règle.

Faire parvenir votre CV à l'attention de

Isabelle Drouin, directrice générale
restaurantpopulaire@outlook.com

59, rue Monfette # 5 Victoriaville (Québec) G6P 1J8