



**RESTAURANT
POPULAIRE**

Intervenant(e) de milieu

Sommaire de la fonction

Sous la responsabilité de la direction générale, la personne en poste a le mandat d'accueillir, de soutenir et de référer les personnes qui utilisent les services du Restaurant Populaire. Cette personne agit en tout temps en respect des valeurs, des règlements et des politiques de l'organisme.

Mandats et responsabilités

- Assurer une présence chaleureuse lors des heures d'ouverture du Restaurant Populaire ;
- Apporter un soutien significatif aux personnes présentes en difficulté psychosociale (trouble de santé mentale, toxicomanie, déficience intellectuelle, etc.) ;
- Faire preuve d'une écoute active et bienveillante envers la clientèle ;
- Assurer le respect du code de vie afin de garder un climat sain et respectueux ;
- Faire des suivis individuels afin de développer les compétences de la clientèle ;
- Référer aux ressources disponibles pour venir en aide à la clientèle ;
- Planifier, organiser et animer des ateliers et activités (sous forme ludique ou formative) amenant au développement de compétences ;
- Superviser les stagiaires et effectuer les tâches/suivis qui s'y rapportent ;
- Compléter les divers fichiers de statistiques reliés à sa tâche ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

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.**

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 pertinente ;
- 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 ;
- Faire preuve d'autonomie et d'esprit d'initiative ;
- Avoir un excellent sens de l'organisation 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 ;
- Connaître les enjeux sociaux liés aux problématiques de pauvreté et de vulnérabilité des individus ;
- Avoir une bonne capacité d'adaptation face au stress ;
- Démontrer beaucoup de rigueur et un excellent sens du jugement ;
- Connaître et être familier avec les outils informatiques telle la Suite Office ;
- 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