

OFFRE D'EMPLOI

Chargé.e de projet en sécurité alimentaire

Êtes-vous motivé.e par l'idée de voir l'impact concret de votre travail, jour après jour?

L'Action Bénévole de la Rouge est à la recherche d'un(e) **chargé(e) de projet en sécurité alimentaire** pour coordonner et développer un projet visant à réduire le gaspillage alimentaire et améliorer l'accès à une alimentation saine pour les personnes vulnérables et les personnes âgées de la Vallée de la Rouge

À l'Action Bénévole de la Rouge, chaque don reçu, chaque objet remis en circulation et chaque service offert permettent de soutenir des personnes de notre communauté. Voilà ce qui donne un véritable sens à notre travail.

DESCRIPTION D'EMPLOI

Sous la supervision du responsable, la personne titulaire du poste assure l'accueil de la clientèle, le bon fonctionnement du magasin.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉ

- Assurer la réception, le tri, l'entreposage et le suivi des denrées alimentaires reçues.
- Coordonner la transformation des surplus alimentaires en repas sains, abordables et prêts à consommer.
- Préparer et distribuer des dépannages alimentaires et participer aux activités de paniers de Noël.
- Veiller au respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire.
- Participer à la préparation de repas destinés aux personnes vulnérables et aux aînés.
- Organiser et animer des ateliers de cuisine et de transformation alimentaire.
- Recruter, accueillir et soutenir les bénévoles impliqués dans les activités du projet.
- Assurer la gestion des inventaires et contribuer à réduire le gaspillage alimentaire.
- Collaborer avec les partenaires alimentaires et communautaires du territoire.
- Participer aux rencontres de concertation et représenter l'organisme auprès des partenaires.
- Compiler les statistiques, assurer les suivis administratifs et participer à la reddition de comptes du projet.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'organisme en participant aux événements, aux projets spéciaux et aux activités d'équipe.

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES REQUISES

- Formation ou expérience pertinente en gestion de projet, cuisine collective, transformation alimentaire ou domaine connexe;
- Intérêt marqué pour les enjeux de sécurité alimentaire et de lutte à la pauvreté;
- Excellentes capacités d'organisation, de coordination et de planification;
- Autonomie, sens des responsabilités et capacité d'adaptation;
- Aptitudes pour le travail en partenariat et la mobilisation de bénévoles;
- Bonne maîtrise des outils informatiques;
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire ou engagement à la suivre;
- Permis de conduire valide et accès à un véhicule (atout);
- Capacité à manipuler et déplacer des denrées alimentaires.

CONDITIONS

- Il s'agit d'un poste de 35 heures par semaine.
- Poste du lundi au vendredi de jour, soirs et fins de semaine à l'occasion

SALAIRE

24,27\$/h

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Septembre 2026

PROCÉDURE POUR L'ACHEMINEMENT DES CANDIDATURES

Faites parvenir votre curriculum vitae :
par courriel à direction@actionbenevoledelarouge.com
par téléphone au 819-275-1241 poste 7.

Veillez prendre note que seules les personnes sélectionnées en entrevue recevront une réponse.