

# OFFRE D'EMPLOI



## CUISINES COLLECTIVES « BOUCHÉE DOUBLE » MEMPHRÉMAGOG

**TITRE DU POSTE :** Animateur-trice

**SOMMAIRE DU POSTE :** Sous la responsabilité de la direction, l'animateur-trice coordonne et anime des activités de groupe de cuissons.

**PRINCIPALES RESPONSABILITÉS :** En accord avec la mission et les objectifs : animation et promotion des activités de l'organisme.

**TÂCHES :** Planifier, organiser, animer et faire la promotion des activités de l'organisme. Participer à la promotion et à l'autofinancement des activités de l'organisme. Soutenir l'équipe lors d'activités et événements ponctuels. Appuyer et seconder les personnes rejointes dans la prise en charge d'activités qui favorisent l'autonomie. Agir comme personne-ressource : accueil, inscription, observation des règles et des normes de sécurité; suivi des demandes et encadrement général des participant-e-s. Exécuter toute autre tâche reliée à sa fonction, à la demande de la personne responsable.

**QUALIFICATIONS REQUISES SCOLARITÉ :** BACC ou DEC dans le domaine social ou toutes autres formations ou expériences pertinentes.

**EXPÉRIENCE :** • Expérience en animation de groupe • Expérience en relation d'aide • Expérience auprès des personnes rejointes par les cuisines collectives.

**CONNAISSANCES :** • Bonne connaissance culinaire et en alimentation • Bonne connaissance du français parlé et écrit • Connaissance de l'anglais parlé est un atout. • Connaissance des techniques d'animation et de la dynamique de groupe.

**QUALITÉS PERSONNELLES :** • Capacité à travailler en équipe et à travailler selon un horaire variable • Avoir de l'entregent, une facilité de communication, du dynamisme, un sens de l'initiative, de bonnes aptitudes pour la relation d'aide, être empathique et avoir de l'autonomie. • Avoir de l'ouverture au changement et à la formation. • Avoir son permis de conduire valide, une voiture et un ordinateur sont des atouts.

**ENTRÉE EN POSTE :** Dès janvier

**CONDITIONS DU POSTE :** 14h à 21 heures par semaine, horaire du mercredi au vendredi + quelques périodes de fin de semaine, salaire selon l'échelle salariale

---

**Envoyez votre CV ou une lettre de motivation**

[direction@cuisinescollectivesmagog.com](mailto:direction@cuisinescollectivesmagog.com)

**95, rue Merry Nord, local 331, Magog J1X 2E7**

