



**Entraide  
Agapè**

## Offre d'emploi

### Coordination de l'approvisionnement



Temps plein (35 heures)  
À partir de 26,24 \$ / heure  
Lundi au vendredi de jour  
Entrée en poste dès que possible

**Ça t'intéresse? Postule à  
[candidature@entraideagape.org](mailto:candidature@entraideagape.org)**

↳ CV et lettre de motivation

#### Tes principaux défis au quotidien

Relevant de la direction générale, tu auras la responsabilité de :

- piloter la chaîne alimentaire soit coordonner l'ensemble du secteur, de la réception des dons à la transformation finale en cuisine;
  - gérer l'approvisionnement soit développer et maintenir les relations avec les partenaires alimentaires et effectuer les commandes pour la cuisine;
  - superviser la production culinaire soit collaborer avec la cuisinière, planifier les menus, coordonner les activités de production et assurer le suivi de l'avancement du travail pour répondre aux besoins de l'organisme;
  - assurer une vigilance opérationnelle soit garantir que le tri est effectué selon les standards de qualité et agir comme le ou la gardienne des normes MAPAQ et de salubrité;
- encadrer l'humain soit répartir les tâches quotidiennes des employé.e.s, bénévoles et personnes en travaux communautaires en veillant à leur apprentissage et à leur intégration;
  - maintenir le cadre soit veiller au respect des politiques internes, des conditions de travail et des règles de santé et sécurité (SST);
  - gérer les inventaires soit maintenir à jour les outils de suivi (registres de présence, fiches de tri, inventaires).

Chez Entraide Agapè, on nourrit l'avenir en offrant un coup de pouce alimentaire à ceux qui en ont besoin et luttant contre le gaspillage. Chaque jour, notre équipe récupère et redistribue des aliments pour créer un impact positif sur notre communauté. **Rejoins un mouvement solidaire qui change des vies.**

## Tu as le profil parfait si...

- Tu possèdes un diplôme postsecondaire en gestion, logistique, cuisine d'établissement ou domaine pertinent.
- Tu possèdes une grande aisance informatique et une connaissance approfondie des suites bureautiques standards (Office et Google Drive) pour optimiser les processus de travail.
- Tu as une bonne maîtrise de français écrit et parlé (intermédiaire).
- Tu as une expérience significative en coordination d'équipe et en gestion de la chaîne alimentaire.
- Tu possèdes une posture de leader capable de diriger par l'influence et l'organisation plutôt que par l'exécution technique.
- Tu démontres une grande vigilance pour détecter les besoins de formation et les écarts de procédure.
- Tu as un niveau d'autonomie et un sens des responsabilités élevés.
- Tu maîtrises les principes d'hygiène et salubrité alimentaire (Formation MAPAQ).



## Les petits + qui changent tout!

- Repas du midi fourni gratuitement et l'équivalent de 2 sacs d'épicerie par semaine
- 50 % de rabais à la friperie
- RVER avec contribution de l'employeur à 2,5 % après 3 mois
- 6 journées d'absence pour raison personnelle et 3 semaines de vacances