Offre d’emploi

Cheffe exécutive ou chef exécutif

Informations générales

Informations clés	
Statut	Poste régulier, temps plein (35 heures / semaine)
Salaire	Selon l'échelle salariale en vigueur chez Entraide Agapè et votre expérience.
Horaire	Du lundi au vendredi de jour
Entrée en poste	Dès que possible
Lieu de travail	Présentiel, Banque Alimentaire de Entraide Agapè

Ça t’intéresse ?

Envoie ton curriculum vitae ainsi qu’un courte lettre de présentation à l’attention de Nicolas Pattee : **candidature@entraideagape.org**

Tes principaux défis au quotidien

Relevant de la direction, en étroite collaboration avec la coordination de l'approvisionnement, vous dirigerez le secteur de la transformation culinaire en alliant création gastronomique, impact social et développement stratégique de revenus :

- Planifier la production culinaire : Bâtir et réaliser le plan annuel de production de la cuisine et concevoir des menus créatifs et nourriciers.
- Développer des revenus autonomes : Créer, tester et commercialiser des gammes de produits transformés pour soutenir financièrement la mission de l’organisme.

- Coordonner l’équipe de la cuisine: Animer et encadrer avec bienveillance une équipe mixte (personnel salarié, bénévoles, stagiaires et personnes en parcours d'insertion) en adaptant votre accompagnement.
- Gérer la performance culinaire : Assurer la gestion du budget de production, la standardisation des recettes et la réduction des pertes culinaires.
- Garantir les standards de salubrité et sécurité : Assurer le respect exemplaire des normes MAPAQ et des politiques de prévention en santé et sécurité du travail (CNESST).

Tu as le profil parfait si...

- Tu as une formation qualifiante en cuisine d'établissement ou gestion culinaire / restauration.
- Tu as une formation MAPAQ valide (obligatoire).
- Tu as une expérience probante en direction de cuisine, planification annuelle et création de produits culinaires.
- Tu possèdes une capacité démontrée à encadrer, former et mobiliser des personnes aux parcours variés avec empathie et structure.
- Tu possèdes une vision stratégique, de l’autonomie, une rigueur organisationnelle et d'excellentes qualités relationnelles.

Les petits + qui changent le tout!

- Un environnement de travail inclusif et valorisant.
- Repas du midi chaud fourni gratuitement chaque jour.
- Accès à l'avantage social d'épicerie hebdomadaire selon les barèmes d'équité internes.
- Rabais de 50 % à la friperie.
- Régime volontaire d’épargne-retraite (RVER) avec contribution de l’employeur jusqu’à 2,5 % après la période d'essai.
- 10 journées de congés personnels (maladie/ressourcement) payées + vacances annuelles selon la politique interne.