



Responsable des ateliers et activités culinaires

L'association pour aînés résidant à Laval (APARL) est un centre communautaire pour aînés qui offre aux personnes âgées de 50 ans et plus un lieu d'intégration sociale, des services et des ressources nécessaires afin de briser l'isolement, conserver l'autonomie et favoriser le maintien à domicile.

L'APARL vise à être un acteur reconnu par la communauté, en jouant un rôle dans le maintien d'un filet de sécurité aux personnes âgées autonomes, en santé et/ou en situation de vulnérabilité ou à risque d'exclusion sociale. L'organisme est un lieu de repérage qui permet ensuite d'agir sur le maintien des conditions de vie des aînés. Son enracinement dans la communauté lui permet d'être un agent de changement social.

Description de poste

Le/la responsable des ateliers et activités culinaires soutient le déploiement des nouvelles pratiques liées à l'offre d'activités (l'approche « par, pour, avec »), aux services, aux processus de repérage, d'accueil, d'intégration et de suivi des aînés, notamment en situation de vulnérabilité et à risque d'exclusion, incluant la population ethnoculturelle.

Il/elle contribue à une programmation diversifiée qui réponds aux intérêts, besoins et défis des membres aînés en matière de sécurité alimentaire. Il/elle veille à offrir des activités et ateliers culinaires qui répondent entre autres, aux besoins des aînés vulnérables ou à risque de vulnérabilité.

Il/elle assure la logistique de la réalisation de ses activités et prend soin d'animer ses ateliers en favorisant l'implication active des membres et un climat de travail et d'échange constructif. Durant ses périodes de contact avec les membres, Il/elle porte une attention particulière aux bien-être des membre aînés. Ainsi, il/elle peut être appelé à effectuer du repérage de personnes en situation de vulnérabilité.

Rôles et responsabilités

Assure la logistique et l'animation des ateliers culinaires avec une approche inclusive

- Planifie et anime divers ateliers/activités culinaires dont la planification des menus, l'approvisionnement et l'entretien de la cuisine et appareils ménagers
- Effectue une gestion optimale de l'inventaire alimentaire
- S'associe de bénévoles pour planifier ou animer des ateliers ou activités
- Développe, organise et anime des activités en éducation alimentaire rejoignant des clientèles culturelles variées
- Recherche des idées novatrices pour diversifier l'offre d'activité en sécurité alimentaire pour la population des aînés vulnérables ou à risque d'exclusion
- Favorise l'implication active des participants lors des ateliers et veille à conserver un climat de travail favorisant le bien-être, l'entraide et le partage des connaissances
- Enseigne des techniques de préparation culinaire de même que les procédures sanitaires

Participe au repérage des aînés en situation de vulnérabilité et supporte l'ITMAV lorsque requis

- Participe au repérage des aînés en situation de vulnérabilité
- Favorise le développement des habiletés de socialisation inclusive et participative entre les participants aux ateliers et activités culinaires

Profil recherché

- Expérience dans un poste en cuisine (cuisinier, assistant-cuisinier ou autre poste y associé)
- Expérience dans un poste en animation souhaitable
- Capacité et intérêt à transmettre ses habiletés et connaissances culinaires
- Démontre une grande capacité à travailler en équipe
- Sens de l'organisation et gestion de temps
- Aptitudes communicationnelles inclusives et éthiques et capacité à entretenir des relations humaines intègres et positives
- S'adapte et est flexible selon les contextes en constante évolution
- Formation MAPAQ sur la manipulation d'aliments, hygiène et salubrité un atout
- Cours de RCR un atout
- Sens de l'humour, un must!

Exigences

- Diplôme d'études collégial dans un domaine pertinent (cuisine, animation) et/ou un cumul de 3 à 5 ans dans un poste équivalent ou toute autre expérience pertinente
- Langues : Excellente maîtrise du français, tant à l'oral qu'à l'écrit, et bonne connaissance de l'anglais. Créole ou espagnol un atout
- Connaissance du milieu communautaire et du milieu des aînés un atout

Conditions de travail

- Emploi permanent à temps plein
- Travail en présentiel et télétravail si requis
- Entrée en poste : 23 août 2021

Heures semaine

30 heures/semaine

Salaire

19,85\$ à 21,05\$/heure selon l'expérience

Pour postuler

Veillez faire parvenir votre CV ainsi qu'une lettre de motivation à direction@aparl.org. L'APARL évaluera les candidatures et seulement celles remplissant les critères seront contactées pour une première entrevue téléphonique. Une entrevue en présentielle sera par la suite organisée pour les personnes sélectionnées.

L'APARL souscrit au principe d'égalité d'accès à l'emploi et souhaite refléter la diversité culturelle, identitaire, sexuelle, de genre et linguistique des personnes vivant au Québec.