



## Horticultrice ou horticulteur junior

---

La **Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve**, fondée en 1986, est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes et de la communauté. Nos activités comprennent notamment des ateliers de cuisine collective, une entreprise d'insertion socioprofessionnelle, des services de restauration, le Marché solidaire Hochelaga-Maisonneuve, un magasin communautaire et un réseau de production/distribution de repas pour des personnes fragilisées.

**La ferme agricole pour tous** est notre nouveau projet né en 2021; toujours dans l'objectif de **favoriser une saine alimentation pour tous**. Nous produisons donc localement, de manière écologique, une grande variété de fruits et légumes destinés à être distribués gratuitement ou à prix modique à des résidents de HLM de l'Est de Montréal, des familles en difficulté et des organismes partenaires. Ils sont aussi vendus au magasin communautaire de la CCHM et aux marchés solidaires. Par ce projet, nous contribuons au verdissement du quartier, à faire connaître l'agriculture urbaine et à faciliter l'approvisionnement en produits frais de ses résidents. Finalement, des personnes vivant avec une déficience intellectuelle se joindront à notre équipe grâce au volet d'insertion socioprofessionnelle, ce qui leur permettra d'acquérir de multiples compétences en agriculture urbaine.

---

### Description du poste

#### Principales tâches :

- Appliquer la planification de production agricole;
  - Assurer l'entretien quotidien des différents sites de la ferme;
  - Procéder à une vigie du cheminement des plantations;
  - Encadrer et superviser les apprenant·e·s en production;
  - Procéder aux récoltes en conformité avec les procédures établies;
  - Tenir à jour l'inventaire des récoltes;
  - Participer à l'évaluation des participant·e·s;
  - Appliquer le plan de formation;
  - Transférer ses connaissances;
  - Donner des formations thématiques;
  - Garder à jour les standards de l'ensemble des outils de formations à disposition;
  - Assurer et accompagner de bonnes pratiques d'hygiène et salubrité des végétaux et des installations;
  - Contribuer à une approche de recherche et développement;
  - Assister ses supérieur·e·s selon les tâches recommandées;
  - Conseiller ses supérieur·e·s dans le meilleur intérêt de l'organisme;
  - Participer aux rencontres de formation continue;
  - Participer et animer aux réunions d'équipe;
  - S'impliquer dans les activités et comités de l'organisme;
  - Superviser et donner son support à l'ensemble de l'équipe de travail en cuisine en fonction des besoins;
  - Autres tâches connexes;
-





## Habilités requises

- Diplôme d'études professionnelles en horticulture;
- 1 an d'expérience;
- Expérience en alimentation (un atout);
- Expérience en milieu d'apprentissage ou de formation continue (un atout);
- Connaissance du milieu des OBNL et des entreprises d'insertion socioprofessionnelle (un atout);
- Autonomie, dynamisme, esprit initiative, leadership et travail en équipe;
- Permis de conduire.

## Comment postuler

Veillez faire parvenir votre candidature à [rh@lacchm.com](mailto:rh@lacchm.com), à l'attention du directeur général Benoist de Peyrelongue, **avant le 11 mars 2022**.

Veillez noter que nous ne prendrons contact qu'avec les candidat·e·s retenu·e·s.

Merci à tous et à toutes pour votre intérêt envers la Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve.

