



Coordonnatrice ou coordonnateur de la Ferme agricole

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 :

- Gérer les équipes sur le plan des opérations ;
 - Organiser, superviser et participer aux différentes étapes nécessaires au bon fonctionnement de la ferme agricole;
 - Favoriser la recherche d'autonomie des équipes dans un esprit de coaching et d'accompagnement ;
 - Accompagner et soutenir les collaborateurs et collaboratrices dans le processus d'apprentissage continu des participant·e·s comme dans l'application du plan de formation pour les apprenant·e·s ;
 - Travailler en étroite collaboration avec la coordination de la formation afin d'assurer un équilibre adéquat entre formation et production ;
 - Travailler en étroite collaboration avec le bureau des commandes commerciales et les services administratifs ;
 - Établir, accompagner les processus de travail. Créer, standardiser et entretenir les outils de contrôle appropriés pour y parvenir ;
 - Assurer le respect des normes d'hygiène et salubrité de façon actualisée avec le MAPAQ et accompagner l'équipe pour garder nos locaux, productions et méthodes d'approvisionnement conformes aux normes ;
 - Vérifier la conformité des processus et différentes étapes en conformité avec le MAPAQ de la production et de la sortie de la marchandise ;
 - Intégrer une approche qualité et amélioration continue en collaboration avec les équipes dans toutes les sphères pouvant impacter la ferme;
 - Avoir des coûts de production compétitifs et suivre les ententes négociées par la corporation auprès de fournisseurs et regroupements ;
 - Proposer des fournisseurs permettant à nos offres de services de rester rentable;
 - Respecter les ententes fournisseurs et donateurs de marchandises établies;
 - Assurer la tenue des inventaires, la qualité des produits;
 - Assurer la recherche et développement avec l'équipe ;
-



- Suivre la conformité des horaires de travail ;
- Accompagne les rencontres d'équipe et la planification de l'organisation ;
- Assister et conseiller l'équipe de direction dans le meilleur intérêt de l'organisme ;
- Participer aux rencontres de formation continue ;
- Participer à l'évaluation du personnel ;
- Autres tâches connexes.

Habilités

requis :

- Diplôme d'études collégiales en horticulture ;
- 5 ans d'expérience pertinente terrain et en gestion d'équipe ;
- Expérience en alimentation (un atout) ;
- Connaissance du milieu des OBNL et des entreprises d'insertion socioprofessionnelle ;
- Autonomie, dynamisme, esprit initiative, leadership et travail en équipe ;
- Permis de conduire.

Comment postuler

Veillez faire parvenir votre candidature à 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.

