



Restaurant Populaire
59 rue Monfette, #5, Victoriaville, QC, G6P 1J8
819-758-4615 / 819-758-1534, poste : 36743
restaurantpopulaire@outlook.com

OFFRE D'EMPLOI

POSTE À COMBLER : INTERVENANT

(CONTRAT D'UNE DURÉE D'UN AN : 35H/SEMAINE)

Le Restaurant Populaire a pour mission de soulager la pauvreté en offrant des repas aux personnes et familles à faible revenu dans un milieu de vie accueillant qui reconnaît la dignité de chacun.

L'objectif sous-jacent est de permettre à ces personnes marginalisées et démunies de briser leur isolement, en leur offrant le soutien psychosocial dont ils ont besoin. L'objectif vise à favoriser leur implication et prise en charge, afin de leur permettre de développer leur autonomie pour éventuellement mettre fin à leur cycle de pauvreté.

L'organisme offre également un service de boîtes à lunch gratuites livrées dans les écoles pour les élèves de familles à faible revenu. Des activités pour développer l'estime de soi de ses élèves sont faites tout au long de l'année.

SOMMAIRE DE L'EMPLOI

PREMIER VOLET : INTERVENANT TERRAIN

Le premier rôle de l'intervenant est d'assurer une présence lors des heures d'ouverture du Restaurant Populaire, d'apporter un soutien aux personnes démunies éprouvant différentes problématiques psychosociales (problèmes de santé mentale, toxicomanie, déficience intellectuelle, etc.). Il doit intervenir auprès des dîneurs afin d'assurer un climat sain et respectueux. Il doit être à l'écoute des dîneurs et être en mesure de créer et de mettre en place des plans d'interventions selon les différentes problématiques de la clientèle. Il sera également appelé à diriger ceux-ci vers d'autres ressources selon leurs difficultés. Ce dernier animera aussi des ateliers ludiques et séances d'informations environ une fois par semaine.

DEUXIÈME VOLET : CUISINE ET COMMANDES

Le deuxième rôle de l'intervenant est de superviser les cuisines du Projet Boîtes à lunch et, au besoin, de remplacer les superviseurs/cuisiniers du Restaurant Populaire. Lors de la cuisine, l'intervenant devra donner les directives aux bénévoles, prendre les décisions concernant la cuisine des repas, tout en assurant la qualité des repas et des lieux. L'intervenant devra également coordonner les commandes d'aliments. Il devra assurer le suivi de son inventaire, commander et aller récupérer les épiceries.



Restaurant Populaire
59 rue Monfette, #5, Victoriaville, QC, G6P 1J8
819-758-4615 / 819-758-1534, poste : 36743
restaurantpopulaire@outlook.com

EXIGENCES

Formation académique

- Diplôme d'études collégiales en travail social/éducation spécialisée
- Diplôme universitaire dans le domaine social étant un atout
- Expérience pertinente de 3 à 5 années

Aptitudes pour travailler au Restaurant Populaire

- Savoir être et savoir-faire avec des personnes démunies ou en crise
- Grande facilité à entrer en contact avec la clientèle
- Esprit d'équipe, disponibilité
- Leadership et initiative
- Autonomie, capacité à travailler avec peu de supervision, bon sens de l'organisation
- Grandes aptitudes en cuisine

Conditions de travail

- 35h /semaine sur 5 jours.
- Remplacement pour une durée d'une année de mi-février 2019 à mars 2020
- Salaire compétitif : à discuter selon la formation et l'expérience.
- Doit posséder un permis de conduire et une voiture.

Toute personne intéressée devra faire parvenir son curriculum vitae et une lettre de motivation à l'attention de Katherine Mc Crae expliquant intérêts et expériences au plus tard le **20 décembre 2018** par courriel à l'adresse suivante : restaurantpopulaire@outlook.com.

N.b. : Les candidatures seront traitées confidentiellement. Nous ne communiquerons qu'avec les personnes retenues pour une entrevue.