



MAISON UP - COORDINATEUR(E)/FACILITATEUR(E) : PROGRAMME CULINAIRE

Description du Poste: Êtes-vous intéressé par le monde dynamique et enrichissant d'Maison UP? En tant que Coordinateur/Facilitateur(trice), vous êtes un membre précieux de notre équipe et vous faites partie de la riche toile de fond de notre communauté Clubhouse. Tout comme chaque membre contribue à la symphonie de notre succès partagé, votre rôle est crucial, et votre passion est la mélodie qui s'harmonise avec la nôtre. Ensemble, nous construisons non seulement un lieu de travail, mais un havre dynamique où la croissance, la connexion et l'autonomisation sont au premier plan. Si vous êtes intéressé par un endroit où chaque jour est une opportunité de faire une différence, et où vous, en tant que membre de notre famille, êtes indispensable à notre succès collectif, alors ce poste pourrait être fait pour vous.

Le Coordinateur/Facilitateur(trice) de cuisine (CC) gère la cuisine d'Maison UP et le programme culinaire, en soutenant les membres et le personnel. Ils collaborent avec les Facilitateur(trice)s d'Maison UP pour atteindre les objectifs du programme sous supervision.

À propos de nous :

Maison UP est un centre communautaire à Montréal fondé en 2010. Les fondateurs visaient à créer un lieu qui élimine l'isolement social et reconstruit la confiance, le but et la communauté des adultes vivant avec une maladie mentale. Nous sommes un modèle basé sur des preuves appelé "Clubhouse", et nous sommes l'un des 350 clubhouses dans le monde : le seul clubhouse au Québec. Nous croyons fondamentalement que tout le monde a des forces et que mobiliser et partager ces forces est la clé pour construire l'espoir et le changement. Les clubhouses créent des opportunités pour les membres d'apprendre ou de pratiquer des compétences pour atteindre leurs objectifs personnels (comme le retour au travail ou à l'école ou l'amélioration des compétences de la vie quotidienne), ainsi que pour trouver des services tels que le logement, les banques alimentaires, les soins de santé ou l'emploi.

Objectif clé : Le CC dirige la branche cuisine/culinaire, favorisant la participation et le leadership des membres. Ils gèrent la planification des menus, les horaires de cuisine, l'enseignement des compétences, le budget, la propreté et la coopération entre le personnel et les membres. Mettre l'accent sur les relations avec les membres et la promotion du leadership est essentiel à leur rôle, en accord avec le modèle Clubhouse.

Facteurs de succès : Le CC doit être compatissant, organisé et passionné par l'amélioration de la vie des personnes vivant avec des défis de santé mentale. Le CC doit être bilingue et capable d'interagir verbalement en français et en anglais. Idéalement, le candidat pour le poste de CC devrait avoir une expérience minimale de 1 à 3 ans et démontrer la capacité et la volonté de travailler en collaboration avec le personnel et les membres conformément à la philosophie de Clubhouse International (www.clubhouse-intl.org).

Responsabilités/Tâches de coordination du CC :

- Gérer le budget alimentaire/cuisine mensuel et annuel tel que défini par le Directeur exécutif et tous les fournitures nécessaires pour la cuisine incluant les articles en vrac, les aliments frais hebdomadaires, l'équipement, les produits de nettoyage etc.
- Gérer, avec les membres, tous les revenus générés par les ventes de déjeuners, collations, café et autres articles alimentaires incluant le fonds de caisse quotidien, les calculs de vente de fin de mois et les cartes repas/collations.
- Gérer la maintenance de tous les équipements de cuisine incluant les réfrigérateurs, les cuisinières, les micro-ondes et autres gros articles.
- Suivre, avec les membres, tous les achats de repas, collations, repas surgelés et autres aliments et boissons.
- Veiller à ce que les exigences de sanitation de la cuisine soient respectées telles que définies par la MAPAQ et telles qu'indiquées par les étudiants en diététique de McGill et assurer que la cuisine soit propre/sanitizée.
- Superviser et travailler avec les étudiants en diététique de McGill et tout autre étudiant travaillant dans le département de cuisine/culinaire selon les directives de votre superviseur.
- Planifier, avec les membres, un menu mensuel pour le lunch et d'autres repas (par exemple le petit-déjeuner) selon les besoins, dans le budget déterminé et dans le but de s'assurer que la nourriture soit saine et savoureuse.
- Fournir un soutien, une éducation et des ressources aux membres d'UP House participant à la branche cuisine.
- Planifier, avec le personnel, et avec l'approbation de votre superviseur direct, l'horaire de cuisson et de préparation des aliments pour le personnel.
- Travailler avec les membres dans la cuisine régulièrement pour fournir un soutien dans l'apprentissage et le développement des compétences culinaires et développer le leadership dans la branche.
- Développer la connaissance des programmes et groupes complémentaires dans la communauté et avoir une connaissance spécifique des ressources communautaires disponibles, privées et gouvernementales et la connaissance des ressources disponibles pour les programmes de cuisine communautaire.
- En collaboration avec votre superviseur direct, évaluer l'efficacité de la branche et faire des recommandations pour des améliorations et aider à la préparation des rapports de programme et des propositions de budget pour les agences de financement et les donateurs et le Conseil d'administration.
- Collaborer avec le Directeur exécutif, les Coordinateurs(es) Facilitateur(trice)s et les membres pour s'assurer que les objectifs du programme sont alignés avec la mission et les objectifs stratégiques de l'organisation.
- Assumer d'autres responsabilités et tâches selon les directives de votre superviseur.

Responsabilités/Tâches de Facilitation :

- Impliquer activement les membres dans la participation à tous les domaines du fonctionnement et de la prise de décision de l'UP House.
- Travailler en collaboration avec le personnel et les membres pour développer et mettre en œuvre les programmes et politiques de l'UP House selon la philosophie de Clubhouse International (www.clubhouse-intl.org).
- Soutenir les membres dans leur exploration et la réalisation de leurs objectifs de rétablissement individuels.
- Mettre l'accent sur les capacités et le potentiel de chaque membre tout en acceptant les défis auxquels ils font face dans leur processus de rétablissement.
- Fournir une supervision quotidienne des activités du programme et des fonctions de l'UP House.
- Aider les membres dans tous les aspects des services de soutien communautaire, y compris l'emploi, le logement et l'éducation.
- Co-animer, avec les membres, des activités sociales, récréatives et de bien-être.
- Assurer une couverture sur une base rotative pour les soirées, les fins de semaine, les jours fériés et les activités sociales.
- Fournir un soutien pour de nouveaux programmes/projets et initiatives et assumer d'autres responsabilités et tâches selon les directives de votre superviseur.

Horaires, Rémunération et Avantages :

- Il s'agit d'un poste à temps plein (35 heures par semaine), salarié, sur place.
- La rémunération est entre 39 104 \$ et 46 656 \$ selon les qualifications et l'expérience.
- Ce poste peut nécessiter occasionnellement des heures de travail en soirée et le week-end.

Pour postuler :

- Rédigez 3 à 4 paragraphes sur ce qui vous intéresse le plus dans le modèle Clubhouse, la "journée de travail ordonnée" et pourquoi vous voulez travailler dans un environnement axé sur la réadaptation psychosociale.
- Veuillez inclure un CV en français ou en anglais.
- Veuillez envoyer votre lettre et CV à alanna.devine@uphouse.org avec pour objet : **Rôle de Coordinateur de Cuisine - UP House**

Informations complémentaires :

- Veuillez en savoir plus sur le modèle Clubhouse sur www.clubhouse-intl.org et <https://www.fountainhouse.org>
- Veuillez en savoir plus sur UP House ici : https://uphouse.org/index_fr.html

Seuls les candidats sélectionnés pour une entrevue seront contactés. Nous vous remercions par avance pour avoir consacré du temps à postuler pour ce poste.