



Job Posting: Assistant Director

Corbeille de pain is a non-profit organization whose mission is to promote food security in the West Island of Montreal through programs that provide education, build community, and increase access to nourishing food, in collaboration with community partners.

Corbeille de pain fosters teamwork and believes that encouraging each individual's expertise and passion contributes to the quality of our work as an organization and helps us to continually move forward.

The Assistant Director will contribute to the programs, outreach, development and delivery of Corbeille de pain's mission, vision and values, with direct involvement in the three main programs: Kitchens, Gardens and Markets.

RESPONSIBILITIES:

Program Development and Administration

- Manage, develop and support the Kitchen program and connect with organizations, or individuals interested in participating in or hosting workshops.
- Supervise and support the Kitchen Coordinator and animators in their regular duties
- Supervise, support and organize activities for Dietetic program placement students.
- Manage, develop and support the Garden program and supervise the summer garden coordinators.
- Recruit new participants, locations and organizations for kitchen or garden workshops.
- Contribute to the development of the existing programs and the implementation of new programs and services.
- Safeguard and maintain the keeping of the database in an organized and effective manner
- Ensure that statistics, procedures and evaluations are maintained in a timely and accurate manner for all of the programs.
- Participate in the process of grant and report writing
- Perform all other related duties as deemed appropriate by the Director.

Communications

- Together with the Director or as designated replacement, represent Corbeille de pain's programs and point of view to agencies, organizations, and the public.
- Assist in establishing and maintaining strong working relationships and collaboration with West Island community groups and organizations.



Human Resources

- Support volunteer involvement and development of Corbeille de pain's programs and activities.
- Assist staff and volunteers to integrate and promote the mission and values of the organization into their roles.
- Maintain a work climate that attracts, keeps and motivates qualified staff and volunteers.
- Organize workshops and training programs including on-the-job training through internships

Qualifications

Concrete demonstrable experience and other qualifications include:

- University degree in a field such as Global Food Security, Community Development, Dietetics or Business preferred or the equivalent in numbers of years of experience.
- Some management or supervisory experience an asset
- Ability to work effectively in collaboration with diverse groups of people
- Knowledge of the non-profit sector
- Passion, idealism, integrity, positive attitude, mission-driven and self-directed
- Experience in grant writing.
- Strong skills with Microsoft Office applications essential and good knowledge of graphic design software would be an asset.
- Knowledge of food security and familiarity with the West Island of Montreal
- Strong written and verbal communication skills in both English and French
- Social media knowledge and ability (webpage, Facebook, Instagram, etc). an asset

Details:

- Minimum of 20 hours and up to 30 hours per week; flexible schedule to be determined
- Access to a car is important
- Start date: As soon as possible
- This is a permanent position with paid sick days, vacation, holiday office closure, yearly bonuses, etc.
- Salary to be determined.
- Please submit your CV and letter of intent by September 9th to corbeilledepain.direction@gmail.com



Offre d'emploi : directeur-riche adjoint-e

Corbeille de pain est un organisme à but non lucratif dont la mission est de promouvoir la sécurité alimentaire dans l'Ouest-de-l'Île de Montréal en offrant des programmes, qui sont éducatifs, renforcent la communauté et améliorent l'accès à des aliments nourrissants, en collaboration avec des partenaires communautaires.

Corbeille de pain favorise le travail d'équipe et croit qu'encourager l'expertise et la passion de chacun contribue à la qualité de notre travail en tant qu'organisation et nous aide à avancer continuellement.

Le directeur-riche adjoint-e contribue aux programmes, au rayonnement, au développement et à l'exécution de la mission, de la vision et des valeurs de Corbeille de pain, avec une implication directe dans les trois programmes principaux : Cuisines, Jardins et Marchés.

RESPONSABILITÉS:

Développement et administration du programme

- Gérer, développer et soutenir le programme de Cuisine et assurer la liaison avec les organisations ou les individus intéressés à participer ou à accueillir des ateliers.
- Superviser et soutenir le coordonnateur-riche de cuisine et les animateur-trice-s dans leurs tâches régulières
- Superviser, soutenir et organiser des activités pour les stagiaires du programme de diététique.
- Gérer, développer et soutenir le programme de jardin et superviser les coordonnateur-riche-s de jardins d'été.
- Recruter de nouveaux participants, lieux et organisations pour des ateliers cuisine ou jardin.
- Contribuer au développement des programmes existants et à la mise en place de nouveaux programmes et services.
- Superviser et maintenir la tenue de la base de données de manière organisée et efficace.
- S'assurer que les statistiques, les procédures et les évaluations sont maintenues en temps opportun et avec précision pour tous les programmes.
- Participer au processus de subvention et de rédaction de rapports.
- Effectuer toutes autres tâches connexes jugées appropriées par la directrice.

Communication

- En collaboration avec la directrice ou en tant que remplaçant désigné, représenter les programmes et le point de vue de Corbeille de pain auprès des agences, des organisations et du public.



- Aider à établir et à maintenir de solides relations de travail et de collaboration avec les groupes et organismes communautaires de l'Ouest-de-l'Île.

Ressources humaines

- Soutenir l'implication des bénévoles et le développement des programmes et activités de Corbeille de pain.
- Aider le personnel et les bénévoles à intégrer et à promouvoir la mission et les valeurs de l'organisation dans leurs rôles.
- Maintenir un climat de travail qui attire, retient et motive du personnel qualifié et des bénévoles.
- Organiser des ateliers et des programmes de formation, y compris une formation en cours d'emploi par le biais de stages.

Qualifications

Expérience démontrable et autres qualifications comprennent :

- Diplôme universitaire, de préférences dans un domaine tel que la sécurité alimentaire mondiale, le développement communautaire, la diététique, commerces ou l'équivalent en nombre d'années d'expérience.
- Une certaine expérience en gestion ou en supervision est un atout.
- Capacité à travailler efficacement en collaboration avec divers groupes de personnes.
- Connaissance du secteur à but non lucratif.
- Passion, idéalisme, intégrité, attitude positive, axée sur la mission et autonome.
- Expérience dans la rédaction de subventions.
- De solides compétences avec les applications Microsoft Office est essentielle et une bonne connaissance des logiciels de conception graphique serait un atout.
- Connaissance de la sécurité alimentaire et familiarité avec l'ouest de l'île de Montréal.
- Solides compétences en communication écrite et verbale en anglais et en français
- Connaissance des médias sociaux (page Web, Facebook, Instagram, etc.), un atout

Détails:

- Minimum de 20 heures et jusqu'à 30 heures par semaine ; horaire flexible à déterminer
- L'accès à une voiture est important
- Date de début : Dès que possible
- Il s'agit d'un poste permanent avec des congés de maladie payés, vacances, prime annuelle, etc.
- Salaire selon expérience
- Veuillez envoyer votre CV et lettre d'intention avant le 9 septembre à corbeilledepain.direction@gmail.com