

COORDINATEUR·TRICE DES COMPÉTENCES ALIMENTAIRES

Contrat d'un an | Début: mi-juillet | 35 h/semaine | 26.10\$/h | Montréal (NDG)

Date limite pour postuler: dimanche 5 juillet 2026 à 17 h

REJOIGNEZ LE DÉPÔT — LÀ OÙ LA NOURRITURE ALIMENTE LA SOLIDARITÉ

Fondé en 1986, Le Dépôt Centre communautaire d'alimentation est un organisme à but non lucratif ancré dans la communauté de Notre-Dame-de-Grâce, à Montréal. Nous croyons que l'accès à une alimentation nourrissante est un droit, et non un privilège. Des paniers d'épicerie fraîche aux jardins collectifs, des ateliers de cuisine aux actions de plaidoyer, nous répondons aux besoins immédiats tout en renforçant la santé de la communauté et en œuvrant à un avenir où chacun et chacune a accès à des aliments sains et une voix pour transformer les systèmes qui influencent leur vie.

À PROPOS DU POSTE

Le Dépôt est à la recherche d'une personne fiable, organisée et proactive ayant un fort intérêt pour la saine alimentation et le travail communautaire afin de coordonner et d'animer nos cuisines collectives, développer des activités de littératie alimentaire et soutenir nos partenariats communautaires, en cohérence avec notre politique alimentaire et nos objectifs stratégiques.

Nous recherchons une excellente communicatrice ou un excellent communicateur passionné-e par le partage des connaissances, le renforcement du pouvoir d'agir des communautés et le développement de collaborations porteuses.

Cette personne travaillera en étroite collaboration avec l'équipe des compétences alimentaires, les équipes de première ligne et nos partenaires afin d'assurer le bon déroulement de notre programmation en compétences alimentaires.

CE QUE VOUS FEREZ

Ateliers et cuisines collectives

- Coordonner et développer les ateliers de cuisines collectives ;
- Agir à titre de personne-ressource principale pour l'animation en offrant du soutien aux autres animateur·trice·s et aux participant·e·s, tout en favorisant un environnement collaboratif d'apprentissage et de partage qui encourage le développement des compétences alimentaires et nutritionnelles ;
- Former, coordonner et soutenir les animateur·trice·s ainsi que les chefs invité·e·s des cuisines collectives, particulièrement ceux et celles qui participent aux programmes du Dépôt ;

- Collaborer avec les participant-e-s afin de renforcer les liens sociaux et le sentiment d'appartenance en favorisant l'inclusion et en créant un environnement sécuritaire propice à l'apprentissage collectif ;
- Offrir un soutien administratif aux ateliers d'agriculture urbaine durant la période estivale.

Littératie alimentaire et partenariats

- Superviser les stagiaires en nutrition qui intègrent des outils de littératie alimentaire à nos programmes ;
- Fournir des ressources, organiser des activités de littératie alimentaire et animer des formations destinées aux partenaires communautaires ;
- Maintenir et développer des relations de collaboration avec les partenaires communautaires (p. ex. centres communautaires et organismes locaux) ;
- Coordonner et superviser le partage de nos locaux avec les organismes partenaires ;
- Collaborer avec l'équipe de mobilisation afin de favoriser l'accès des membres de la communauté aux programmes de compétences alimentaires ;
- Représenter Le Dépôt lors d'événements partenaires, notamment les festivals estivaux organisés par d'autres groupes communautaires.

Évaluation et suivi

- Assurer la collecte et la saisie des données d'évaluation, incluant les taux de participation ainsi que les données qualitatives et quantitatives ;
- Améliorer continuellement le contenu et les activités de littératie alimentaire en intégrant les rétroactions recueillies afin d'en assurer la pertinence ;
- Soutenir l'ensemble des programmes de compétences alimentaires, effectuer occasionnellement des remplacements dans les programmes Boîte à Lunch NDG et Resto Dépôt, et participer activement à la vie communautaire ainsi qu'aux tâches générales liées au travail communautaire du Dépôt.

CE QUE VOUS APPORTEZ

- Excellente maîtrise du français à l'oral et à l'écrit. Une bonne maîtrise de l'anglais est également requise, puisque ce poste implique l'animation régulière d'activités auprès d'une population bilingue ainsi que la collaboration fréquente avec des partenaires communautaires et institutionnels anglophones. La personne retenue devra être en mesure de communiquer et d'animer efficacement dans les deux langues afin d'assurer une participation inclusive de l'ensemble de la communauté.
- Expérience en développement, coordination et évaluation de programmes, ainsi qu'en gestion budgétaire ;
- Solides compétences culinaires, avec une approche axée sur l'utilisation d'ingrédients nutritifs, accessibles et abordables ;
- Capacité à transmettre des connaissances et des compétences aux participant-e-s et aux collègues de manière positive et engageante. Aisance en cuisine et capacité à créer un

environnement accueillant qui favorise le partage des savoirs et le développement des compétences des participant-e-s et des bénévoles dans une approche valorisante ;

- Capacité à travailler efficacement au sein d'une équipe, avec souplesse et aisance dans un environnement communautaire diversifié ;
- Expérience en animation d'ateliers auprès d'une clientèle adulte et aînée dans un contexte communautaire ;
- Excellente compréhension de l'insécurité alimentaire et des enjeux liés à l'accès à une alimentation saine pour les personnes à faible revenu ;
- Excellentes aptitudes organisationnelles, bonne gestion des priorités et du temps, ainsi que de solides habiletés relationnelles et de communication ;
- Intérêt marqué pour la justice alimentaire, la justice sociale et l'équité, ainsi qu'un engagement profond envers le changement porté par les communautés ;
- Esprit d'initiative, créativité et enthousiasme pour la saine alimentation, jumelés à un souci constant de la qualité du travail ;
- Intérêt pour le travail communautaire et enthousiasme à évoluer dans un environnement multiculturel et intergénérationnel.

Atouts:

- Connaissance d'une ou de plusieurs langues additionnelles ;
- Résidence dans le quartier de Notre-Dame-de-Grâce ;
- Expérience vécue en lien avec l'insécurité alimentaire, la pauvreté ou la marginalisation ;
- Permis de conduire valide ;
- **Admissibilité à la [subvention salariale d'Emploi-Québec](#)**

CE QUE NOUS OFFRONS

- **Contrat d'un an à temps plein** (35 h/semaine, lundi au vendredi)
- **Horaire de travail** : La personne retenue doit être disponible pour travailler certains samedis (environ 10 par année) ainsi qu'à l'occasion en soirée (10 à 20 soirées par année).
 - Du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h 30, lorsqu'aucun atelier n'est prévu le samedi;
 - Du mardi au vendredi, de 9 h à 16 h 30, et le samedi de 11 h à 19 h, lorsqu'un atelier est prévu le samedi.
- **Salaire : 26,10 \$/h**
- Assurance collective (incluant dentaire partiel et jusqu'à 2 000 \$/an pour le soutien en santé mentale) après probation
- Plus de 6 semaines de congés payés par année (vacances, fermeture estivale, congés des Fêtes, congés santé et jours fériés)
- Accès à des opportunités de formation et de développement professionnel

POUR POSTULER

- Pour postuler, remplissez le formulaire ci joint: <https://form.jotform.com/261693928078270>
- Date limite pour postuler: dimanche 5 juillet 2026 à 17 h
- Pour vos questions, merci de contacter notre responsable des compétences alimentaires à cuisine@depotndg.org
- [Cliquez ici pour des conseils pour postuler.](#)

L'INCLUSION COMPTE — Nous valorisons la diversité des expériences vécues et des identités et nous nous engageons à construire une équipe inclusive. Si vous ne répondez pas à toutes les exigences mais que vous êtes enthousiaste à propos du poste et de notre mission, nous vous encourageons à postuler. Des aménagements sont disponibles sur demande tout au long du processus d'embauche.

FOOD SKILLS COORDINATOR

1-year contract | Start Date: Mid-July | 35 hrs/week | \$26.10/hr | Montreal (NDG)

Deadline to Apply: Sunday, July 5th, 2026 at 5 pm

JOIN THE DEPOT — WHERE FOOD FUELS SOLIDARITY

Founded in 1986, The Depot Community Food Centre is a community-based nonprofit rooted in Notre-Dame-de-Grâce, Montreal. We believe that nourishing food is a right, not a privilege. From fresh groceries to shared gardens, cooking workshops to advocacy, we respond to immediate needs while building community health and working toward a future where everyone has access to healthy food and a voice in transforming the systems that affect their lives.

ABOUT THE ROLE

The Depot is looking for a reliable, organized, and proactive individual with a strong interest in healthy eating and community work to coordinate and facilitate community kitchens, develop food literacy activities, and strengthen community partnerships in line with our healthy food policy and strategic goals.

We are looking for an excellent communicator who is passionate about sharing knowledge, empowering communities, and building meaningful collaborations.

This person will work with our Food Skills team, frontline teams, and partners to ensure the smooth delivery of our food skills programming.

WHAT YOU WILL DO

Workshops and Community Kitchens

- Coordinate and develop Community Kitchen workshops;
- Serve as the lead facilitator by providing support to other facilitators and participants, fostering a collaborative learning and sharing environment that promotes the development of food and nutrition skills;
- Train, coordinate, and support facilitators and guest community kitchen chefs, particularly those participating in Dépôt programs;
- Collaborate with participants to strengthen social connections and foster a sense of belonging by promoting inclusion and creating a safe environment conducive to collective learning;
- Provide some administration support to Urban Agriculture workshops during the summer.

Food Literacy and Partnerships

- Supervise Nutrition interns who integrate food literacy tools into our programs;

- Provide resources, organize food literacy activities, and lead trainings for community partners
- Maintain and develop supportive relationships with community partners (e.g. community centers and local organizations);
- Coordinate and oversee the sharing of our premises with partner organizations;
- Work with Mobilise team staff to connect community members with Food Skills programs.
- Represent The Depot at partner events, including summer festivals organized by other community groups.

Evaluations and Tracking

- Ensure the collection and entry of evaluation data, including participation rates as well as qualitative and quantitative data;
- Continuously improve food literacy content and activities by integrating feedback to ensure their relevance;
- Support all Food Skills programs, provide occasional replacements in the Boîte à Lunch NDG and Resto Depot programs, and actively participate in community life as well as general tasks related to The Depot's community work.

WHAT YOU BRING

- Excellent written and spoken French is required. Strong working proficiency in English is also required, as this role involves regularly facilitating activities for a bilingual community and collaborating with English-speaking community and institutional partners. The successful candidate must be able to communicate effectively in both languages to ensure inclusive participation.
- Experience in program development, coordination, evaluation, and budget management;
- Strong culinary skills, with a focus on using nutritious and accessible ingredients;
- Ability to share skills with participants and colleagues in a positive and engaging manner. Confidence in the kitchen and the ability to create a welcoming space that fosters skill-sharing among participants and volunteers in an empowering way;
- Ability to work effectively as part of a team, with flexibility and ease in a diversified community environment;
- Experience facilitating workshops with adult and senior populations in a community setting;
- In-depth knowledge of food insecurity and the challenges of food access for low-income individuals;
- Strong organizational skills, time management, and excellent interpersonal and communication abilities;
- A strong interest in food justice, social justice, and equity, with a deep commitment to community-driven change;
- Initiative, creativity, and enthusiasm for good food, with a dedication to high-quality work;
- Interest in community work and enthusiasm for working in a multicultural and intergenerational environment;

Assets:

- Knowledge of additional language;
- Resident of Notre-Dame-de-Grâce;
- Lived experience of food insecurity, poverty or marginalization;
- Driver's license;
- **Eligibility for the [Employment Québec wage subsidy](#).**

WHAT WE OFFER

- **1-year contract full-time position** (35 hours/week, Monday–Friday, 9:00 a.m.–4:30 p.m)
- Work schedule: Candidates must be available to work on Saturdays (approx 10 per year) and occasional evenings (10–20 per year)
 - Monday to Friday, from 9:00 AM to 4:30 PM when no workshop is scheduled on Saturday;
 - Tuesday to Friday, from 9:00 AM to 4:30 PM, and Saturday from 11:00 AM to 7:00 PM.
- **Salary: \$26.10/hour**
- **Group health insurance** including partial dental coverage and up to \$2,000 per year for mental health support (after probationary period).
- **Over 6 weeks of paid time off per year**, including vacation pay, a paid summer closure week in August, additional time off during the winter holidays, nine health days, and paid statutory holidays
- Professional development and training opportunities

TO APPLY

- **To apply, please fill out this form:** <https://form.jotform.com/261693928078270>
- **Application deadline: Sunday, July 5, 2026 at 5 p.m.**
- **For any questions, please contact our Food Skills & Facilities Manager at cuisine@depotndg.org**
- **[Click here for tips on applying.](#)**

INCLUSION MATTERS — We value diverse lived experiences and identities and are committed to building an inclusive team. If you don't meet every requirement but are excited about the role and our mission, we encourage you to apply. Accommodations are available upon request throughout the hiring process.