



RESPONSABLE DES COMPÉTENCES ALIMENTAIRES

Poste permanent | Début : fin septembre | 35 h/semaine | 34,75\$/h | Montréal (NDG)

Date limite pour postuler: dimanche 30 août, 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'un-e responsable des compétences alimentaires passionné-e et collaboratif-ve pour diriger le volet Cuisiner de l'organisme, qui comprend le Resto Dépôt, les cuisines collectives et les programmes de littératie alimentaire destinés aux jeunes.

En tant que membre de l'équipe de leadership, vous assurerez le leadership stratégique de la programmation en compétences alimentaires, soutiendrez une équipe talentueuse et engagée, veillerez à la mise en œuvre de notre Politique de saine alimentation et contribuerez au développement de partenariats communautaires solides.

Si vous êtes une personne ayant de l'expérience en gestion dans le milieu communautaire, qui aime conjuguer réflexion stratégique et action collective, et qui croit au pouvoir de l'alimentation pour bâtir des communautés plus en santé et plus solidaires, nous aimerions faire votre connaissance.

Le ou la responsable des compétences alimentaires assure le leadership du volet Cuisiner du Dépôt, qui comprend :

- **Le Resto Dépôt** : notre programme de repas communautaire sans inscription, où les membres de la communauté se réunissent chaque semaine pour partager un repas nourrissant et sain et créer des liens.
- **Les cuisines collectives** : une programmation diversifiée d'ateliers de cuisine, de nutrition et de littératie alimentaire destinés aux personnes de tous âges et de tous horizons.
- **Boîte à Lunch** : des ateliers parascolaires et estivaux de cuisine et de littératie alimentaire qui permettent aux jeunes de développer des compétences culinaires pratiques, de gagner confiance en cuisine et une relation positive avec l'alimentation.

CE QUE VOUS FEREZ

Leadership et développement de l'équipe

- Participer activement au sein de l'équipe de direction du Dépôt en contribuant au leadership organisationnel, à la planification stratégique et à la prise de décision.

- Superviser, accompagner et soutenir l'équipe des compétences alimentaires, notamment par des rencontres régulières en équipe et en individuel.
- Veiller à ce que chaque membre de l'équipe ait une compréhension claire de son rôle et de ses responsabilités, notamment par l'élaboration et le suivi des plans de travail annuels, l'évaluation annuelle du rendement et l'établissement d'objectifs.

Leadership des programmes et innovation

- Assurer le leadership stratégique de la programmation en compétences alimentaires afin qu'elle demeure centrée sur les participant-e-s, réponde aux besoins évolutifs de la communauté et s'aligne sur les priorités organisationnelles.
- Veiller à ce que les programmes soient planifiés, mis en œuvre et évalués à l'aide des modèles logiques et des chaînes de résultats du Dépôt afin de soutenir l'apprentissage continu et l'amélioration des pratiques.
- Assurer la mise en œuvre de la Politique de saine alimentation du Dépôt et veiller à son application cohérente dans l'ensemble des programmes.
- Collaborer avec les équipes de programmes afin d'identifier des occasions d'innovation, de croissance et d'amélioration continue.
- Maintenir une bonne connaissance des opérations quotidiennes de chacun des programmes en compétences alimentaires et offrir un soutien opérationnel ou assurer le remplacement au besoin.

Opérations et partenariats communautaires

- Superviser les budgets des programmes de compétences alimentaires en collaboration avec les coordonnateur-trice-s de programmes et les directeur-trice-s.
- Développer et entretenir des partenariats permettant de répondre aux besoins alimentaires émergents de la communauté, de renforcer les liens avec les partenaires et de faire progresser les priorités du Plan stratégique du Dépôt dans ses trois axes d'impact.
- Superviser l'élaboration des lignes directrices et des pratiques encadrant le partage des cuisines et des espaces communautaires du Dépôt afin que ces ententes soient mutuellement bénéfiques, viables sur le plan opérationnel et cohérentes avec les priorités de l'organisme.
- Représenter Le Dépôt lors d'événements communautaires, de comités et de rencontres de partenaires, agir à titre d'ambassadeur-riche de l'organisme et contribuer au développement de nouvelles initiatives organisationnelles.

CE QUE VOUS APPORTEZ

- Excellente maîtrise du français, tant à l'oral qu'à l'écrit.
- Bonne maîtrise de l'anglais, tant à l'oral qu'à l'écrit. La connaissance de l'anglais est requise puisque ce poste implique l'animation régulière d'activités auprès d'une communauté bilingue, ainsi que des échanges fréquents avec des participant-e-s, des partenaires communautaires et des partenaires institutionnels anglophones. La personne retenue doit être en mesure de communiquer efficacement dans les deux langues afin d'assurer une participation inclusive et de maintenir des collaborations efficaces.

- De trois à cinq ans d'expérience en gestion d'équipe, en gestion de programmes ou dans un poste similaire.
- Excellentes compétences culinaires requises.
- Un style de leadership collaboratif et centré sur les personnes, avec la capacité à établir des relations de confiance, à soutenir une équipe diversifiée et à concilier les priorités stratégiques avec les réalités opérationnelles.
- Solides compétences en organisation, en planification et en gestion de projets.
- Excellentes aptitudes relationnelles, d'animation et de communication.
- Excellente compréhension et capacité à transmettre des connaissances en matière de nutrition, de saine alimentation et de sécurité alimentaire.
- Un intérêt marqué pour la sécurité alimentaire, la justice sociale et le développement communautaire.
- Expérience en développement et en maintien de partenariats.

ATOUTS

- Permis de conduire valide (atout important).
- Expérience dans un environnement de cuisine professionnelle.
- Connaissance d'autres langues.
- Expérience vécue de l'insécurité alimentaire, de la pauvreté ou de toute autre forme de marginalisation.
- Habiter à Notre-Dame-de-Grâce (NDG).

CE QUE NOUS OFFRONS

- **Poste permanent à temps plein** (35 h/semaine, du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h 30).
- **Salaire : 34,75 \$/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)

POUR POSTULER

Veuillez soumettre votre CV et votre lettre de motivation dans un seul document (Word ou PDF), avec pour objet «**Responsable_compétences_alimentaires**», à l'attention de Tsion Mariam Sisaye à emploi@depotmtl.org d'ici le **dimanche 30 août à 17 h**. Toutes les candidatures recevront un accusé de réception. Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

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 MANAGER

Permanent Position | Start Date: late September | 35 hrs/week | \$34.75/hr | Montreal (NDG)

Application Deadline: Sunday, August 30th, 2026, at 5:00 p.m.

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 seeking a collaborative and passionate Food Skills Manager to lead The Depot's Cook stream, which includes our community meal program, community kitchens, and youth food literacy programming. As a member of the leadership team, you will provide strategic leadership for our Food Skills programming, support a talented and engaged team, champion our Healthy Food Policy and strengthen community partnerships.

If you are an experienced nonprofit leader who enjoys balancing strategy with collaborative community action, and believes in the power of food to build healthier, more connected communities, we would love to hear from you.

The Food Skills Manager provides leadership for The Depot's Cook stream, which includes:

- **The Resto Depot:** our welcoming drop-in community meal program, where community members gather each week to enjoy nourishing, healthy meals and build connections.
- **Community Kitchen Workshops:** a diverse lineup of cooking, nutrition, and food literacy workshops for people of all ages and backgrounds.
- **Boîte à Lunch:** after-school and summer cooking and food literacy workshops that help youth develop practical cooking skills, build confidence in the kitchen, and develop a healthy relationship with food.

WHAT YOU WILL DO

Leadership & Team Development

- Participate as an active member of The Depot's leadership team, contributing to organizational leadership, strategic planning, and decision-making.
- Lead, mentor, and support the Food Skills team, including through regular team and individual check-in meetings.
- Ensure that team members have clarity on their roles and responsibilities, including through the development and review of annual work plans, annual performance reviews, and goal setting.

Program Leadership & Innovation

- Provide strategic leadership for Food Skills programming, ensuring it remains participant-centred, responsive to evolving community needs, and aligned with organizational priorities.
- Ensure Food Skills programming is planned, delivered, and evaluated using The Depot's logic models and stream logic chains to support continuous learning and improvement.
- Steward The Depot's Healthy Food Policy, ensuring it is consistently upheld across The Depot's programming.
- Work collaboratively with program staff to identify opportunities for innovation, growth, and program enhancement.
- Maintain a strong understanding of the day-to-day operations of each Food Skills program and provide operational support or program coverage when needed.

Operations & Community Partnerships

- Oversee the Food Skills program budgets in collaboration with program coordinators and the directors.
- Develop and steward partnerships that identify and respond to emerging community food needs, strengthen relationships across the community, and advance the priorities of The Depot's Strategic Plan across its three impact areas.
- Supervise the development of guidelines and practices governing the shared use of The Depot's kitchen and community spaces, ensuring these arrangements are mutually beneficial, operationally sustainable, and aligned with organizational priorities.
- Represent The Depot at community events, committees, and partner meetings, acting as an ambassador for the organization and contributing to emerging organizational initiatives.

WHAT YOU BRING

- Excellent written and spoken French is required.
- Strong written and spoken English is also required, as this position regularly involves facilitating activities for a bilingual community and communicating with English-speaking participants, community partners, and institutional partners. The successful candidate must be able to communicate effectively in both languages to ensure inclusive participation and maintain effective partnerships.
- Three to five years of experience leading programs and people or working in a related role.
- Strong cooking skills are required.
- A collaborative and people-centred leadership style, with the ability to build trusting relationships, support a diverse team, and balance strategic priorities with day-to-day operations.
- Strong organizational, planning, and project management skills.
- Excellent interpersonal, facilitation, and communication skills.
- Strong understanding of and ability to transmit knowledge relating to nutrition, healthy eating, and food safety.
- A passion for food security, social justice, and community development.
- Experience in developing and maintaining good relationships with partners

ASSETS

- A valid driver's licence is a strong asset.
- Experience in a professional kitchen environment.
- Knowledge of additional languages.
- Lived experience of food insecurity, poverty, or other forms of marginalization.
- Living in Notre-Dame-de-Grâce is an asset.

WHAT WE OFFER

- **Permanent, full-time position** (35 hours/week, Monday–Friday, 9:00 a.m.–4:30 p.m.)
- **Salary: \$34.75/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).

TO APPLY

Please submit your **CV and cover letter in a single document (Word or PDF)** with the subject line **"Food_Skills_Manager"** to **Tsion Mariam Sisaye** at emploi@depotmtl.org by **Sunday, August 30th, 2026 at 5 pm**. All applicants will receive confirmation of receipt. Only those selected for an interview will be contacted.

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.