



ASSISTANT·E EN CUISINE (1 POSTE)

8 semaines | Début: 22 juin 2026 | 30 h/semaine | 17,75\$/h | Montréal (NDG)

Date limite pour appliquer: mardi 12 mai 2026

Dans le cadre du programme Emplois d'été Canada, nous avons l'opportunité d'accueillir 7 jeunes comme assistant·es dans 6 programmes du Dépôt. [Visitez notre site Internet](#) pour trouver le poste qui te ressemble!

Tu es passionné.e par la bonne bouffe, tu aimes cuisiner ou aimerais apprendre à cuisiner? [Rejoins l'équipe du Resto-Dépôt!](#) Notre programme nous permet entre autres de servir un repas 3 fois par semaine à notre communauté.

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.

CE QUE NOUS OFFRONS À CE POSTE

- Une expérience professionnelle auprès d'un chef à ajouter à ton CV;
- Le travail dans une équipe dynamique, chaleureuse, multigénérationnelle et multiculturelle;
- L'opportunité d'approfondir tes connaissances en hygiène et salubrité et développer ta créativité culinaire.

CE QUE TU FERAS

- Assister notre cheffe communautaire dans la cuisine du Dépôt
- S'assurer que les bénévoles de la cuisine ont des tâches et aider à orienter les nouveaux bénévoles à la cuisine.

CE QUE NOUS RECHERCHONS

- Aptitude à parler et à lire en français et/ou en anglais (langue additionnelle un atout);
- Être en bonne condition physique, être capable de porter des charges lourdes (max: 50lbs);
- Capacité de travailler en équipe de façon efficace; sens de l'initiative, ouverture d'esprit;
- Aisance avec le public et capacité d'interagir avec des gens de façon positive, accueillante et courtoise.

CRITÈRES D'ADMISSIBILITÉ ET AUTRES CONDITIONS DE TRAVAIL

- Ce poste est offert dans le cadre du programme Emplois d'été Canada. Pour être éligible :
 - (1) Avoir entre 15 et 30 ans (inclusivement) au début du contrat;
 - (2) Être citoyen canadien, résident permanent ou personne à qui le statut de réfugié a été accordé au Canada;
 - (3) Être légalement autorisé à travailler au Québec et avoir un numéro d'assurance sociale valide;
- Superviseur : Lesley-Ann John (cheffe communautaire)
- Lieu de travail : notre cuisine à NDG (Montréal)
- Horaire: 30 heures par semaine, incluant le mardi soir. Horaire à discuter.
- Taux horaire : \$17.75/h

POUR POSTULER

Pour postuler: Remplis ce formulaire en ligne (<https://form.jotform.com/ndgfooddepot/postulez-pour-un-emploi-jeunesse>).

Si tu n'as pas accès au formulaire ou si tu as des questions, rejoins-nous à l'adresse emploi@depotmtl.org

Les entrevues commenceront dès le 19 mai.

KITCHEN ASSISTANT (1 POSITION)

8 weeks | Start: June 22 2026 | 30 hrs/week | \$17.75/hr | Montreal (NDG)

Deadline to apply: Tuesday, May 12 2026

As part of the Canada Summer Jobs program, we have the opportunity to welcome 7 young people as assistants in 6 Depot programs. [Visit our website to find the position that suits you!](#)

Are you passionate about good food, love cooking or would like to improve your skills? [Join the Resto-Depot Team!](#) Our program allows us, among other things, to serve a meal 3 times a week to our community.

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.

WHAT WE ARE OFFERING

- Work experience with our Chef to add to your CV!
- Participating in a team effort that is dynamic and warm, multigenerational, and multicultural
- Improve your culinary skills! Learn about health and safety, food prep, and knife skills

WHAT YOU WILL DO

- Assist our community chef in The Depot kitchen
- Make sure kitchen volunteers have assigned tasks, and help orient new volunteers to the kitchen.

WHAT YOU BRING

- Comfortable speaking and reading French and/or English (additional language an asset)
- In good physical shape, able to stand for several hours at a time, able to carry heavy loads (max: 50lbs)
- Ability to work efficiently as a member of a team
- A sense of initiative and a desire to take part in the adventure of life at the Depot!

ELIGIBILITY AND WORKING CONDITIONS

- This position is offered through the Canada Summer Jobs program. To be eligible, you must be:
 - (1) Between the ages of 15 and 30 (inclusive) at the start of the contract
 - (2) Canadian citizens, permanent residents, or persons who have been granted refugee status in Canada
 - (3) Be legally entitled to work in Quebec and have a valid social insurance number
- Supervisor: Lesley-Ann John (Community Chef)
- Workplace: our kitchen in NDG (Montreal)
- Schedule: 30 hours per week, including Tuesday evenings. Exact schedule to be determined.
- Hourly rate: \$17.75/hr

TO APPLY

To apply: Fill out this online form (<https://form.jotform.com/ndgfooddepot/postulez-pour-un-emploi-jeunesse>).

If you don't have access to the form, or have any questions, contact us at emploi@depotmtl.org

Interviews will begin as soon as May 19th.