

Popotes Montréal

De notre cuisine à votre table

Coordonnateur-riche du service alimentaire – Popotes Montréal

Lieu : Montréal

Type d'emploi : Temps plein, permanent (horaire de jour, du lundi au vendredi)

Entrée en poste : Dès que possible

À propos de Popotes Montréal

Popotes Montréal prépare et livre chaque semaine des milliers de repas sains et abordables aux personnes en perte d'autonomie. Notre mission : nourrir les corps et les cœurs, tout en maintenant le lien social. Nous cherchons aujourd'hui une personne de terrain passionnée par l'alimentation, la planification et la gestion humaine pour coordonner nos opérations alimentaires.

Ton rôle

Sous la supervision de la direction générale, tu seras responsable de l'ensemble des activités de production, de transformation, de planification des menus et de distribution alimentaire. Tu travailleras main dans la main avec la brigade de cuisine, l'équipe de livraison et les bénévoles pour assurer la fluidité, la qualité et la sécurité de chaque étape — du réfrigérateur à la table des bénéficiaires.

Principales responsabilités

Planification et organisation

- Élaborer le menu annuel ainsi que les menus mensuels (soupes, féculents, légumes et desserts), en veillant au respect des coûts, des valeurs nutritionnelles et des allergies alimentaires.
- Introduire régulièrement des nouveautés au menu des repas chauds et congelés, en accord avec la saisonnalité et les préférences des usagers.
- Planifier les volumes de production et la capacité quotidienne selon la demande.
- Établir les horaires du personnel et coordonner les besoins en ressources humaines.
- Participer à l'élaboration du plan opérationnel annuel et proposer des améliorations continues.

Production, qualité et sécurité alimentaire

- Appliquer et faire respecter les normes MAPAQ, les procédures d'hygiène et de traçabilité (gestion des allergènes, FIFO/FEFO, rappels).
- S'assurer du respect de la chaîne de froid, des délais critiques et des règles de manutention sécuritaire à toutes les étapes (préparation, entreposage, transport et livraison).

- Superviser la préparation, le conditionnement et la transformation des aliments, y compris la valorisation des surplus.
- Veiller au maintien d'une expérience usager empreinte de respect, de constance et de convivialité.
- Soutenir la mise en œuvre de nouvelles pratiques ou équipements visant à améliorer la salubrité, la qualité et l'efficacité de la production.

Approvisionnement et logistique

- Négocier avec les différents fournisseurs afin d'obtenir les meilleurs prix et conditions, tout en privilégiant des produits de qualité et des partenariats durables.
- Gérer les inventaires, les commandes et la réception des denrées.
- Maintenir de bonnes relations avec les partenaires d'approvisionnement
- Participer à la planification des itinéraires de livraison et au suivi du matériel roulant.

Encadrement et mobilisation

- Encadrer et soutenir l'équipe de cuisine et de distribution, en collaboration avec le coordonnateur des bénévoles.
- Favoriser un climat de travail respectueux, inclusif et collaboratif.
- Former et accompagner les nouveaux employés ou stagiaires.

Suivi et reddition

- Tenir à jour les registres de production, les tableaux de bord et les statistiques.
- Participer aux suivis administratifs et aux rapports d'activités.
- Contribuer à la réduction du gaspillage et à la mise en valeur des pratiques durables.

Contexte et perspectives d'évolution

Popotes Montréal est en pleine transformation. Une relocalisation prochaine permettra d'augmenter considérablement la capacité de production et d'enrichir l'offre de services. Cette évolution ouvre la porte à de nouveaux volets d'activités, tels qu'un service traiteur solidaire, une cafétéria communautaire ou encore des distributrices de plats cuisinés. Le ou la coordonnateur-riche du service alimentaire jouera un rôle central dans cette transition, en participant activement à la planification et à la mise en œuvre de ces nouvelles orientations, en collaboration avec la direction et les partenaires du milieu.

Profil recherché

- Formation en gestion des opérations, en cuisine d'établissement, en nutrition ou dans un domaine connexe.
- 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire (OBNL, cuisine collective, service alimentaire, production de volume).
- Carte MAPAQ – gestionnaire d'établissement alimentaire (obligatoire).
- Maîtrise des outils informatiques (Suite Microsoft Office / environnement Google Workspace).

- Excellentes aptitudes en planification, en communication et en gestion d'équipe.
- Leadership bienveillant, sens de l'organisation et capacité à gérer plusieurs priorités.

Conditions

- Poste permanent à temps plein (35h/semaine)
- Salaire selon l'expérience
- 3 semaines de vacances annuelles (après 3 mois de probation)
- 1 semaine supplémentaire durant la période des fêtes
- 12 congés fériés + 10 congés maladie ou pour urgence personnelle
- Programme d'assurances collectives après 6 mois
- Environnement stimulant, humain et engagé
- L'occasion de contribuer à un impact social concret au cœur de Montréal.

Pour postuler

Fais-nous parvenir ton CV et une courte lettre de motivation d'ici le 21 novembre 2025

à : [**direction@popotesmontreal.org**](mailto:direction@popotesmontreal.org)

Joins-toi à une équipe passionnée et contribue à bâtir un réseau alimentaire plus juste, solidaire et humain.