

Adjoint(e) au responsable alimentaire

Le Grand défi Pierre Lavoie

OFFRE D'EMPLOI

Vous souhaitez contribuer à un événement mobilisateur qui inspire des milliers de personnes à adopter un mode de vie sain et actif? Joignez-vous à l'équipe dynamique du Grand défi Pierre Lavoie! Nous sommes à la recherche d'un(e) adjoint(e) au responsable alimentaire pour le 1000 KM et pour La Boucle lors des événements.

Lieu de travail : Longueuil

Type d'emploi : contractuel

Années d'expériences pertinentes : 2 ans

Domaine : alimentation, restauration, événementiel et tourisme

Durée du mandat : 6 mois avec possibilité de renouvellement

Date d'entrée en fonction : fin janvier

PRINCIPALES FONCTIONS

En collaboration avec les autres membres de l'équipe, l'adjoint(e) :

- Participe à l'élaboration et à la mise en œuvre des menus et autres besoins alimentaires (service traiteur, boîtes à lunch, collations et breuvages, ravitaillement, etc.)
- Soutien le responsable alimentaire dans la gestion des quantités, de l'approvisionnement et des commandes
- Contribue à la recherche de fournisseurs potentiels et de nouveaux produits
- Assure la mise à jour des documents relatifs aux activités alimentaires (suivi des commandes, liste de fournisseurs, transports, etc.)
- Collabore avec les départements logistique et communications afin de bien identifier les besoins de chacun
- Aide à la planification et à la coordination des livraisons et à la réceptions de produits
- Participe à la préparation et au chargement du matériel alimentaire en vue des événements
- Assure le respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire
- Veille au bon déroulement des aspects alimentaires qui lui seront confiés lors des événements
- Forme et supervise les bénévoles sous sa charge
- Contribue au déchargement, au nettoyage et au rangement du matériel alimentaire au retour des événements

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme en gestion alimentaire, en restauration, en approvisionnement, en nutrition, ou expérience équivalente dans le domaine
- Connaissance des normes et des règlements en sécurité alimentaire
- Excellentes compétences organisationnelles et souci du détail
- Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement
- Capacité à résoudre des problèmes rapidement et efficacement
- Connaissance des outils Google Workspace

À PROPOS DU GRAND DÉFI

Le Grand défi Pierre Lavoie est un organisme à but non lucratif qui s'est donné pour mission d'encourager les Québécois à adopter de saines habitudes de vie sur une base régulière de façon à ce que les choix santé deviennent une norme pour les générations de demain. Le Grand défi Pierre Lavoie est un milieu de travail stimulant et créatif où la collaboration, l'entraide et le sentiment de participer à un grand projet contribuent à la richesse du mandat. Pour plus d'informations, visitez le site www.legdpl.com

Vous êtes la perle rare?

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante : emploi@legdpl.com avant le 9 janvier 2025.

*Seules les candidatures retenues pour une entrevue seront contactées.

