



Offre d'emploi Coordonnateur-trice du café l'Exil



L'organisme

Le café l'Exil est une entreprise d'économie sociale, mise sur pied par le Syndicat du cégep Marie-Victorin (SECMV). La mission de l'organisme est d'offrir aux étudiant-e-s une expérience de travail enrichie d'une participation à la gestion du café. Le travail des étudiant-e-s (service, cuisine etc.) est rémunéré, tandis que la partie entrepreneuriat (commande, réunion, budget etc.) est une implication bénévole encadré par le-la coordonnateur-trice.

Sommaire de l'emploi

Le ou la coordonnateur-trice est une personne ressource engagée pour veiller au bon fonctionnement des opérations quotidiennes du café étudiant, coordonner les différents projets, avoir une vision long terme et faciliter les prises de décisions par les étudiant-e-s. Il est davantage un-e animateur-trice culturelle et un-e administrateur-trice, qu'un-e gérant-e ou un-e restaurateur-trice.

Responsabilités et tâches :

- Coordonner les comités de gestion et les aider à accomplir leurs mandats
- Voir à ce que la structure organisationnelle et la mission de l'organisme soient comprises.
- Fournir des outils, des conseils et un encadrement favorisant l'apprentissage et l'initiative.
- Coordonner différentes activités ponctuelles (formations, événements, rénovations etc.)
- Planifier et faire le suivi des budgets de l'organisme
- Accompagner les étudiant-e-s dans la bonne gestion du café l'Exil
- L'employé-e aura à travailler en collaboration avec les autres employé-e-s du SECMV

Exigences et habilités :

- Expérience en comptabilité et en gestion
- Polyvalent-e, autonome, organisé-e
- Capacité à bien communiquer et à travailler en équipe
- Connaissances du fonctionnement des associations étudiantes, des OSBL et coopératives
- Être versatile dans son travail (administration, restauration, planification et intervention)
- Connaissances de la gestion d'événement
- Connaissance des logiciels SAGE 50 (un atout)
- Formation hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ (un atout)
- Formations santé et sécurité au travail (un atout)
- Connaissance culinaire (un atout)

Conditions :

- Entrevues 22 décembre
- Formation payée débutant le 5 janvier 2014
- Contrat 35h par semaine
- Entre 14\$/heure et 18\$/heure selon l'expérience
- Travail saisonnier (40 semaines par année suivant le calendrier scolaire)

Faire parvenir votre CV et une lettre de présentation, expliquant vos motivations à travailler dans un milieu étudiant, au plus tard le 15 décembre 2014 par courriel à l'adresse suivante : secmv.emploi@gmail.com. Seul les candidats(tes) sélectionnés(es) pour l'entrevue seront contactés(es).