

# 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 2026.

**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) :

- Assiste le responsable alimentaire dans la planification et la gestion de tous les volets liés à l'alimentaire
- Collabore avec l'équipe de la logistique et celle des communications afin de bien identifier les besoins de chacun (supervise la mise à jour des documents communs avec l'équipe)
- Assure la mise à jour des documents relatifs aux activités reliées à l'alimentation (suivi des commandes, liste de fournisseurs, transports, etc.)
- 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.)
- Assiste 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
- Aide à la planification et à la coordination des livraisons et à la réception des 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 responsabilité
- Contribue au déchargement, au nettoyage et au rangement du matériel alimentaire au retour des événements

## PROFIL RECHERCHÉ

- **Proactivité** : Capacité à résoudre des problèmes rapidement et efficacement
- **Polyvalence** : Aisance avec des tâches variées et grande capacité d'adaptation à des situations changeantes
- **Sens du détail** : Excellentes compétences organisationnelles et souci du détail
- **Travail d'équipe** : Aptitude à travailler en équipe et à communiquer efficacement
- **Études** : Diplôme en gestion alimentaire, restauration ou approvisionnement (atout), ou expérience équivalente dans le domaine
- **Atouts** : Connaissance des normes et des règlements en sécurité alimentaire
- **Outils** : 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](http://www.legdpl.com)

**Vous êtes la perle rare?**

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante : [emploi@legdpl.com](mailto:emploi@legdpl.com) avant le 9 janvier 2026.

\*Seules les candidatures retenues pour une entrevue seront contactées.

