

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) responsable alimentaire afin d'assurer la planification, la coordination et le bon déroulement de l'ensemble des besoins alimentaires du Grand défi Pierre Lavoie.

Lieu de travail : Boucherville

Type d'emploi : temps plein

Années d'expériences pertinentes : 2 ans

Entrée en fonction : septembre 2026

DESCRIPTION DU POSTE

Le ou la responsable alimentaire joue un rôle clé autant dans la préparation que sur le terrain lors de nos différents événements à grand déploiement, notamment le 1000 KM, La Boucle, La Grande marche et La Grande rando, en plus de répondre aux besoins alimentaires internes de l'organisation.

- Planifier et coordonner l'ensemble des besoins alimentaires liés aux événements et aux activités internes : menus, quantités, commandes, inventaire, etc.
- Rechercher de nouveaux fournisseurs et veiller à maintenir de bonnes relations avec les partenaires déjà établis.
- Comparer les produits, négocier les meilleurs prix et demeurer à l'affût des occasions du marché.
- Assurer les suivis avec les traiteurs, fournisseurs et partenaires, de la commande jusqu'à la livraison.
- Organiser la réception, l'entreposage, le transport et la distribution des produits alimentaires et du matériel nécessaire sur les différents sites.
- Coordonner les opérations alimentaires sur le terrain lors des événements et veiller au bon déroulement des services, en collaboration avec les équipes de logistique et d'opérations.
- Superviser et accompagner les bénévoles ou membres de l'équipe affectés aux opérations alimentaires.
- Anticiper les besoins, gérer les imprévus et ajuster rapidement la planification lorsque les quantités, les horaires ou les réalités terrain changent.
- Gérer les inventaires, le rangement et les suivis postévénement.

PROFIL RECHERCHÉ

Aptitudes

- **Sens de l'organisation et rigueur**, capacité à gérer plusieurs dossiers et échéanciers en parallèle.
- **Autonomie et débrouillardise**, prise en charge de ses responsabilités et capacité à trouver des solutions.
- **Proactivité**, réflexe à anticiper les besoins avant qu'ils ne deviennent des problèmes.
- **Flexibilité et adaptabilité**, puisque les réalités événementielles peuvent évoluer rapidement.
- **Calme et efficacité à travailler sous pression**, particulièrement lors des périodes de grand déploiement.
- **Bonne collaboration**, bon esprit d'équipe et facilité à travailler avec plusieurs intervenants.
- **Aisance avec les outils numériques**, bonne maîtrise de la suite Google, notamment Google Docs, Google Sheets, Google Drive et Gmail et Google Meet.

Études et expériences professionnelles

- Expérience pertinente en coordination, logistique et événementiel.
- Bonne connaissance du domaine de l'alimentation, de la restauration ou dans un domaine connexe.
- Capacité à effectuer certaines tâches physiques liées à la manutention et à l'installation de matériel.

VOUS ÊTES LA PERLE RARE?

Faites-nous parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante : emploi@legdpl.com avant le **30 septembre 2026**.

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

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. C'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.

