



## OFFRE D'EMPLOI

### Titre du poste : Direction générale

La Bouffe Additionnelle, organisme communautaire à but non lucratif, situé dans la ville de Huntingdon et desservant les 13 municipalités du Haut-Saint-Laurent, Saint-Louis-de-Gonzague et Saint-Stanislas-de-Kostka, est à la recherche d'un.e directeur.e général.e. Fort de son équipe d'employés et de bénévoles, il offre un service d'aide alimentaire et d'accompagnement aux personnes en situation de vulnérabilité.

Nous croyons que faire carrière à la Bouffe Additionnelle est de partager l'entraide au sein d'une équipe soudée et déterminée à veiller au bien-être de la communauté.

#### **VOTRE MANDAT**

Comme directeur.e général.e vous travaillerez de concert avec le conseil d'administration pour mettre en œuvre les objectifs de l'organisme, Vous aurez à diriger une équipe d'employés.es dévoués et dynamique autour de laquelle gravite des bénévoles attentionnés.es Votre leadership positif permettra d'accroître l'impact significatif de La Bouffe Additionnelle sur la communauté, de relever de défis constants et de mettre en valeur l'entraide, l'engagement et l'amélioration de la sécurité alimentaire à chaque occasion qui vous sera offert.

#### **VOS RESPONSABILITÉS**

- Assumer la saine gestion financière solide de l'organisme afin d'en assurer la pérennité et le développement
- S'assurer du respect des échéanciers pour la reddition de comptes aux bailleurs de fonds, réviser, valider et transmettre les documents
- Évaluer, améliorer et développer l'ensemble des services en lien avec la mission de l'organisme
- Assurer une représentation de l'organisme auprès des tables de concertation et regroupement. Développer le réseau de partenaires et de donateurs
- Assurer la saine gestion des ressources humaines (salariées et bénévoles) de l'organisme. (embauche, formation et intégration)
- Maintenir et bonifier le climat de travail orienté vers la collaboration, l'implication, la mobilisation et l'harmonie

#### **VOS TALENTS ET QUALIFICATIONS**

- Vision stratégique
- Mode de gestion et de leadership mobilisateur et collaboratif
- Sens de l'organisation, initiative, dynamisme, autonomie et créativité
- Solides habiletés pour les relations interpersonnelles et la communication
- Gestion efficace et efficiente des priorités et échéanciers

- Disponibilité et flexibilité (horaire variable)
- Capacité d'adaptation, rigueur et discrétion
- Une formation universitaire en gestion ou administration OU tout autre domaine pertinent
- Expérience significative dans un poste de gestion ou de direction, de préférence dans le domaine communautaire (min 2 ans)
- Expérience tenue de livre (min 1 an)
- Excellente maîtrise du français à l'oral et à l'écrit
- Très bonne connaissance d'office et du logiciel comptable SAGE 50
- Bonne connaissance de la sécurité alimentaire, du dépannage alimentaire, ses enjeux, les ressources, les programmes ainsi que les partenaires
- Bonne connaissance du milieu communautaire et de ses réalités
- Expérience avec les clientèles vulnérables
- Bonne connaissance de La Bouffe Additionnelle

### **CE QUE NOUS OFFRONS**

- Un environnement inclusif et collaboratif qui valorise l'entraide, l'engagement, la dignité et le leadership
- La possibilité de jouer un rôle clé dans la croissance et l'impact de l'organisme
- Une occasion unique de faire la différence dans la vie des gens et de la communauté
- Un poste permanent, à temps plein (35h/semaine)

Si vous croyez être la personne que nous recherchons, la personne expérimentée et prête à relever le défi, nous aimerions vous rencontrer.

Manifestez votre intérêt directement par courriel à madame Sylvie Racette  
[direction@labouffeadditionnelle.com](mailto:direction@labouffeadditionnelle.com) au plus tard le 5 mars 2025, 16h30

Prenez note que seules les personnes retenues pour un entretien seront contactées.