

Cuisinière ou cuisinier classe III

Projet spécifique (24 mois) à temps plein - saisonnier (38,75 heures par semaine)

Numéro d'affichage

23-24-133E

Date limite du concours

19 novembre 2023 à 16 h

Lieu de travail

École secondaire du Havre
1101, avenue Gabrielle-Roy
Terrebonne, Québec

Rémunération

23,98 \$ / heure

Horaire de travail

Lundi au vendredi : 6 h 30 à 14 h 45
Période de repas : 11 h à 11 h 30

Comment postuler

Acheminez par courriel votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de présentation à rh@cssda.gouv.qc.ca, en mentionnant le numéro d'affichage et le numéro de dossier candidature.

Les personnes provenant de l'externe doivent préalablement procéder à la création d'un dossier de candidature en remplissant la [demande d'emploi en ligne](#) disponible sous la rubrique [Carrière – Comment postuler](#).

Information

Service des ressources humaines
450 492-9400, poste 6600
rh@cssda.gouv.qc.ca

Évoluant dans un milieu hautement stimulant, innovant et vibrant d'activité, la personne recherchée sera appelée à participer à tous les travaux simples d'une cuisinière ou d'un cuisinier de classe supérieure, dans la préparation et la cuisson des aliments, soit à assumer la responsabilité d'une cuisine et d'une cafétéria où la majorité des aliments sont des aliments simples préparés conformément à des menus, à des recettes et à des modes de préparation préétablis dans le détail.

VOTRE CONTRIBUTION

- Attributions caractéristiques (voir plan de classification);
- La personne salariée de cette classe d'emplois prépare et cuit, à l'aide de l'équipement approprié, les aliments et peut également collaborer à la préparation de menus équilibrés ;
- Elle participe à la coupe des viandes, à la préparation des potages, des salades et des sauces ainsi qu'à la préparation et à la confection des pâtisseries et des desserts;
- Elle doit surveiller le niveau de ses inventaires et soumettre les bons de commande nécessaires, elle peut également être responsable de la réception et de la vérification des marchandises livrées et de leur conservation ;
- Au besoin, elle participe au service des aliments au comptoir ;
- Elle voit à la propreté et à l'entretien de son secteur de travail ainsi que de l'équipement et de l'ameublement utilisés ;
- Au besoin, elle accomplit toute autre tâche connexe.

PROFIL RECHERCHÉ

- La personne salariée devra connaître les principes d'hygiène et de sécurité / MAPAQ;
- La personne salariée devra faire preuve d'une grande autonomie, de débrouillardise, avoir un bon sens de l'organisation et de rapidité d'apprentissage.

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou en tout autre spécialité appropriée à la classe d'emplois ou être titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente. ou
- Avoir une (1) année d'expérience pertinente.

Nos élèves ont besoin de vous !

Ce que nous avons à vous offrir

- Des projets d'envergure motivants qui ont un impact direct sur la réussite des élèves et le travail de nos quelque 7 000 employés;
- Possibilité de quatre semaines de vacances et plus après seulement une première année à notre emploi;
- Total de 17 journées fériées, incluant une période de congés de deux semaines pendant les Fêtes;
- Plusieurs congés spéciaux payés (lors d'un décès, pour responsabilités parentales, etc.);
- De deux à quatre journées de congé pour affaires personnelles;
- Régime de retraite à prestations déterminées;
- Programme d'assurance collective avantageux;
- Programme d'insertion professionnelle et de formation continue;
- Un milieu de vie dynamique, à proximité de tous les services, qui propose une offre culturelle et de loisirs riche et variée;
- Des équipes spécialisées, compétentes et dynamiques;
- Programme de formation continue selon l'emploi occupé;
- Plusieurs possibilités d'avancement;
- Possibilité d'effectuer du temps supplémentaire selon l'emploi occupé;
- Plusieurs autres avantages (rabais corporatifs exclusifs, stationnement gratuit, etc.);
- Possibilité de faire du télétravail selon l'emploi occupé;
- Possibilités de perfectionnement.

Deuxième plus important employeur de la région de Lanaudière, le Centre de services scolaire des Affluents, c'est une équipe de quelque 7 000 employés aux talents multiples et aux compétences diversifiées. Grâce à cette impressionnante communauté, nous avons les moyens de nos ambitions pour répondre aux besoins de nos 52 000 élèves. L'équité, la communication, le respect et l'engagement sont au cœur de nos actions.

**FAIRE PARTIE DE NOTRE ÉQUIPE,
c'est contribuer à redéfinir l'école de demain.**

Le Centre de services scolaire des Affluents applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les membres des minorités visibles et ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Des mesures d'adaptation peuvent être offertes aux personnes handicapées en fonction de leurs besoins.