

# Viens contribuer à ma réussite !



## Enseignant(e) en formation professionnelle dans le champ de spécialisation cuisine

Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île

📍 550 53e Avenue, Montréal, Québec H1A 2T7 | Sur place

👤 1 Poste disponible

📅 Expire à l'externe le : 7 juin 2024

📅 Expire à l'interne le : 6 décembre 2023

### DESCRIPTION DU POSTE



## Faites carrière au CSSPI !

Joignez-vous aux 4 800 enseignantes et enseignants passionnés qui accompagnent chaque jour nos élèves sur le chemin du développement intellectuel, personnel et social.

### À PROPOS DE CETTE OFFRE

Nous recherchons une enseignante ou un enseignant pour le département de cuisine pour des besoins ponctuels, pour l'École hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée.

Le programme Cuisine prépare à l'exercice du métier de cuisinier, cuisinière. L'enseignant ou l'enseignante accompagne les élèves dans le processus de développement de leurs compétences afin de les préparer au seuil du marché du travail.

### ENTRÉE EN FONCTION

À évaluer

### TYPE D'EMPLOI

À déterminer

### RÉMUNÉRATION

Selon les conditions d'emploi des enseignants et enseignantes du secteur de la formation professionnelle.

### NATURE DU TRAVAIL

- Enseigner dans les compétences du programme d'études ;
- Évaluer les apprentissages et le développement des compétences des élèves selon les normes et modalités prévues à la Politique d'évaluation des apprentissages du Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur ;
- Planifier et mettre en place des activités professionnelles en lien avec les objectifs du programme et du centre de formation ;

📅 Entrée en fonction :  
non disponible

📁 Type d'emploi :  
Remplacement / Temps plein

🕒 Quarts de travail :  
non disponible

🕒 Heures de travail :  
non disponible

💰 Salaire :  
\$46,527.00 - \$92,027.00 CAD par an

👥 Syndiqué :  
Oui

### Documents requis

✓ CV

### Documents facultatifs

- ✓ Lettre de motivation
- ✓ Permis de travail
- ✓ Diplômes / Certificats
- ✓ Permis ou brevet d'enseigner
- ✓ Relevé de notes
- ✓ Évaluation comparative des diplômes

- Collaborer avec ses pairs dans la planification et l'organisation d'activités pédagogiques et professionnelles ;
- Travailler en collaboration avec les professionnels du centre de formation et les enseignant(e)s du programme afin de favoriser la réussite scolaire des élèves et contrer le décrochage scolaire ;
- Prendre part aux rencontres pédagogiques.

## QUALIFICATIONS REQUISES

- Détenir un diplôme d'étude professionnelle (DEP) en cuisine ou l'équivalent ;
- Posséder une solide expérience de l'exercice du métier de cuisinier ou cuisinière ;
- Détenir un baccalauréat en enseignement professionnel et technique ou consentir à suivre ou à compléter ce programme d'études universitaires ;
- Connaître et utiliser des formules pédagogiques et des stratégies d'enseignement appropriées à la clientèle cible ;
- Utiliser adéquatement les technologies de l'information et des communications dans le cadre de son travail ;
- Posséder une excellente maîtrise du français tant à l'oral qu'à l'écrit ;
- Démontrer d'excellentes aptitudes à travailler en équipe ;
- Démontrer une capacité de résolution de problèmes ;
- Faire preuve d'initiative, d'autonomie et du sens des responsabilités.

Le Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île (CSSPI) remercie les candidates et candidats de leur intérêt. Toutefois, nous communiquons seulement avec les personnes retenues pour une entrevue.

*Le Centre de services scolaire applique la politique d'accès à l'égalité en emploi pour les personnes des groupes visés, dont les femmes, les personnes autochtones, les personnes handicapées, les minorités ethniques et les minorités visibles.*

*Le personnel du CSSPI est soumis à la Loi sur la Laïcité de l'État. Cette Loi prévoit, entre autres choses, l'interdiction pour le personnel enseignant, les directions et directions adjointes d'établissement, embauchés après le 27 mars 2019, de porter un signe religieux et l'obligation pour l'ensemble du personnel du CSSPI d'exercer ses fonctions à visage découvert. Pour en connaître plus sur cette Loi : [Loi sur la laïcité de l'État](#).*

## AVANTAGES



Nombreux avantages sociaux



Flexibilité et stabilité d'emploi



Priorité à l'apprentissage et à l'enseignement



Culture de développement professionnel



Milieu de vie bienveillant et humain