



POSTE :	CUISINIER, CLASSE II
SERVICE :	SERVICES AUX ÉTUDIANTS DU POSTSECONDAIRE
CONCOURS N° :	COOKLAVAL2007-01
ENDROIT :	LAVAL - 1600 DU SOUVENIR
STATUT:	SAISONNIER À TEMPS PARTIEL D'AOÛT À MAI
DURÉE :	CONTRAT DE 10 MOIS

Kativik Ilisarniliriniq est une commission scolaire proposant des services éducatifs dans les 14 communautés du Nunavik.

FONCTION et TÂCHES :

Relevant du directeur adjoint des services postsecondaires, le cuisinier classe II assume la responsabilité de la gestion de la résidence.

En plus de préparer les repas et de cuisiner les aliments pour le personnel et les élèves qui demeurent à la résidence, le titulaire de ce poste :

- Gère le budget, les prix et l'approvisionnement de la cuisine;
- Prépare des menus équilibrés conformément aux normes en matière de nutrition;
- Contrôle la distribution des aliments;
- Tient à jour l'inventaire des fournitures et de la nourriture;
- Veille à l'usage judicieux et à la rotation des provisions pour éviter une répétition trop fréquente des repas;
- Assurer la réception des aliments et de la marchandise ainsi que la gestion des stocks;
- Inspecter et entreposer la marchandise livrée, maintenir le milieu de travail et la nourriture entreposée;
- Assurer que le menu comprend des aliments qui correspondent à la culture des élèves
- Effectue toute autre tâche déterminée par son supérieur.

QUALIFICATIONS :

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou diplôme ou attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente;
- Certificat du MAPAQ.

La Commission scolaire peut à son gré ne pas tenir compte des qualifications précitées si elle juge adéquate la candidature d'une ou d'un bénéficiaire de la Convention de la Baie-James et du Nord québécois (CBJNQ) et que la personne accepte de suivre un programme de formation déterminé par la Commission.

EXIGENCES :

- Maîtrise d'au moins deux (2) des trois (3) langues de travail de la Commission scolaire (inuktitut, français ou anglais);
- Deux années d'expérience pertinente ;
- Connaissances en traitement de texte et en feuille calcul électronique.
- La connaissance des aliments traditionnels est un atout.

HORAIRE DE TRAVAIL : L'horaire de travail approximatif est de 23 heures par semaine ; lundi, mercredi et vendredi de 9h à 17h45

CLASSIFICATION / SALAIRE / AVANTAGES SOCIAUX :

24,76 \$ de l'heure, conformément à la convention collective des employés de soutien de l'AENQ.

En plus du salaire, vous pourriez être admissible à des avantages sociaux tels que :

- 2 semaines de congé pendant la période des fêtes;
- Logement

et, lorsqu'applicable, à d'autres avantages sociaux tels que :

- Allocation du sud
- Voyages sociaux;
- Transport de nourriture.

Tous les avantages sociaux sont accordés au prorata de la tâche.

DÉLAI POUR POSTULER : 16h00 le 11 août 2020

FAITES PARVENIR VOTRE CANDIDATURE PAR COURRIEL À :

soutien@kativik.qc.ca

Vous devez indiquer COOKLAVAL2007-01 dans l'objet du courriel.

Ressources humaines
Kativik Ilisarniliriniq

Nous communiquerons seulement avec les personnes dont nous aurons retenu la candidature.