

Cuisinière ou cuisinier, classe 2

Informations générales

Faire partie de l'équipe du Cégep Limoilou, c'est VOIR GRAND.

Croire au talent, au potentiel, au futur et à la réussite de chacun. La vôtre, mais aussi celle de chaque étudiant et étudiante, de chaque collègue, de la communauté. Provoquer des réussites, c'est faire naître la grandeur dans toute son intensité, avec imagination et rigueur, avec passion et fierté. Envie de faire carrière dans un milieu de vie stimulant, actif et collaboratif? Allez-y! Foncez! On a hâte de vous rencontrer.

Le Cégep Limoilou souscrit et applique un programme d'accès à l'égalité en emploi. Il invite les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Des mesures d'adaptation peuvent également être offertes pour les personnes en situation de handicap afin de faciliter le processus de sélection.

Référence

2024-455

Date de début de diffusion

2024-10-07

Date de fin de diffusion

2024-10-22

Votre mandat

Intitulé du poste

Cuisinière ou cuisinier, classe 2

Catégorie de personnel

Personnel de soutien

Description de la fonction

À titre d'assistant ou d'assistante d'une cuisinière ou d'un cuisinier, classe 1, la personne de cette classe d'emploi participe à la gestion des services alimentaires, assiste la personne cuisinière, classe 1 dans toutes ses activités et peut la remplacer momentanément.

À titre de cuisinière ou cuisinier, classe 2, votre rôle consistera à participer à la gestion des activités qui se déroulent dans la cafétéria, en collaboration avec la personne cuisinière, classe 1.

De façon plus spécifique, votre rôle consistera à :

- Participer à l'élaboration et préparer des menus équilibrés pour la cafétéria et le service traiteur selon les normes de la diététique;
- Participer à la préparation et au contrôle du budget, à l'approvisionnement et à la fixation du prix des repas;
- Vérifier la qualité et la présentation des plats et s'assurer d'un contrôle rationnel de la distribution des aliments et de la rotation des stocks;
- En plus de la préparation et de la cuisson des aliments, coordonner les activités de l'ensemble du personnel de soutien des services alimentaires : initier au travail le nouveau personnel, fixer les horaires et s'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité;
- Tenir à jour l'inventaire des denrées et des produits, remplir les bons de commande et procéder à leur vérification lors de la réception;
- Utiliser les outils technologiques de l'information et des communications mis à sa disposition en lien avec les travaux à réaliser;
- Au besoin, accomplir toute autre tâche nécessaire au bon déroulement des activités des services alimentaires.

Choisir le Cégep Limoilou, c'est...

- Opter pour un environnement de travail exceptionnel, au coeur d'un quartier vibrant;
- Appartenir à une communauté dynamique qui se mobilise pour former la relève de demain;
- Oeuvrer dans un milieu de vie actif, collaboratif et soucieux de l'environnement;
- Se prévaloir d'un éventail d'avantages (régime de retraite, assurances collectives, club social, complexe sportif, budget de perfectionnement, etc.);
- ***Et plus encore!***

Exigences spécifiques

La personne recherchée doit détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) avec une option appropriée ou un diplôme dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente, et avoir une (1) année d'expérience pertinente.

Profil recherché :

- Posséder un bon leadership;
- Avoir la capacité d'effectuer les efforts physiques nécessaires à l'accomplissement des tâches énumérées plus haut;
- Avoir suivi une formation en hygiène et salubrité;
- Posséder de bonnes aptitudes pour le travail d'équipe;
- Faire preuve de curiosité et d'une bonne connaissance des tendances du marché alimentaire et du domaine de la nutrition;
- Avoir une préoccupation pour l'achat local et le développement durable;
- Faire preuve de créativité dans la façon de répondre aux besoins d'une clientèle diversifiée;
- Avoir le souci du service à la clientèle.

Tests requis

Ces exigences sont susceptibles d'être mesurées par des tests (connaissances du travail, mises en situation, test médical préemploi).

Statut de l'emploi

Régulier

Temps de travail

Temps complet

Horaire de travail

Du lundi au vendredi, de 7 h à 14 h 45 (38,75 h par semaine)

Échelle salariale

28.95\$/H

Emplacement du poste

Lieu de travail

Campus de Limoilou