



© CSPI | Mario Desroches

## ENSEIGNANT(E) EN FORMATION PROFESSIONNELLE DANS LE CHAMP DE SPÉCIALISATION CUISINE

<b>PÉRIODE D’AFFICHAGE</b>	Du 15 janvier au 30 janvier 2025 à 16h.
<b>TYPE DE POSTE</b>	Remplacement à temps plein
<b>RÉSEAU/LIEU DE TRAVAIL</b>	École hôtelière Calixa-Lavallée
<b>SUPÉRIEUR IMMÉDIAT</b>	M. André Lacasse, direction centre Calixa-Lavallée
<b>HORAIRE</b>	Variable de jour
<b>SALAIRE ANNUEL</b>	De 51 461\$ à 100 246\$ par année selon la scolarité, l'expérience et la convention collective en vigueur

### NATURE DU TRAVAIL

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.

### ATTRIBUTIONS ET CARACTÉRISTIQUES

La candidate ou le candidat aura pour responsabilités:

- 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 ;
- 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 ;
- 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.

### 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.

### COMMENT POSTULER

POUR POSTULER CLIQUER [ICI](#)

Les Services des ressources humaines

550, 53e Avenue  
Pointe-aux-Trembles (Québec) H1A 2T7  
rh-enseignant@cspi.gouv.qc.ca

**Une entrevue de sélection sera planifiée avec les candidats retenus seulement.**

Le CSSPI est engagé dans un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les membres des minorités visibles, les membres des minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature.