



**Joins-toi à nous et
viens faire LA différence.**
cssdm.ca/emploi



Cuisinière ou cuisinier en cafétéria scolaire

Le Centre de services scolaire de Montréal (CSSDM) est le plus important employeur dans le monde de l'éducation au Québec et l'un des plus importants de la région métropolitaine. Son mandat est d'organiser les services éducatifs dans les établissements d'enseignement préscolaire, primaire, secondaire, les écoles spécialisées pour les élèves handicapés ou en difficulté d'adaptation ou d'apprentissage (EHDA), les écoles de formation professionnelle et les centres d'éducation des adultes. Une équipe de 18 000 employés, dont 8 000 enseignants, mettent leurs compétences à profit pour assurer les services éducatifs auprès de 114 000 élèves, jeunes et adultes.

Vous souhaitez en apprendre davantage sur le quotidien de nos employés? Lisez le [témoignage de notre ambassadrice Martine](#) !

Le Centre de services scolaire de Montréal (CSSDM) recherche de cinq (2) cuisinières ou cuisiniers, afin de pourvoir des besoins variés (remplacements fixes et ponctuels) dans plusieurs établissements scolaires du territoire Ouest (Côtes-des-Neiges NDG et Sud-Ouest).

Être cuisinière ou cuisinier au CSSDM, c'est :

- Travailler au sein du plus grand réseau d'écoles de la métropole, accessible en transport en commun
- Possibilité de choisir votre secteur géographique dans le territoire du CSSDM
- Accéder à des formations permettant le développement professionnel, selon l'emploi occupé
- Accéder à une formation rémunérée d'introduction à la fonction, habituellement dispensée avant votre première affectation
- Obtenir une garantie d'heures, sous certaines conditions
- Bénéficier de rabais corporatifs pour les employés (activités physiques, santé et bien-être, activités sociales, transport, assurances, téléphonie, lunetterie, informatique)
- Bénéficier des avantages sociaux de la fonction publique (fonds de pension à prestations déterminées, assurances collectives, vacances, etc.)*

*Des conditions reliées à la convention collective s'appliquent

Le Centre de services scolaire de Montréal (CSSDM) est le plus important employeur dans le monde de l'éducation au Québec et l'un des plus importants de la région métropolitaine, consulter la [carte des territoires](#).

Rôle et responsabilités

Plus particulièrement, la cuisinière ou le cuisinier est responsable de :

- Coordonner les activités de toutes les personnes salariées travaillant dans la cuisine.
- Assurer l'hygiène et la salubrité des aliments et des lieux.
- Assurer la gestion de la cuisine : approvisionnement, décompte de caisse, inventaire, etc.
- Préparer et cuisiner les mets selon le menu établi.
- Effectuer ou superviser le service des repas et collations : respect des portions et présentation
- Voir à la formation du nouveau personnel.
- Accomplir toute autre tâche connexe.

Qualifications requises

- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou en cuisine d'établissement
- Avoir de l'expérience pertinente, idéalement en cuisine de collectivité.
- Détenir l'attestation en hygiène et salubrité du MAPAQ.

* Veuillez noter que pour les diplômes obtenus à l'étranger, afin de valider adéquatement les qualifications requises, l'évaluation comparative de vos études effectuées hors Québec est impérative et doit être obtenue au moment de postuler. Celle-ci est délivrée par le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration (MIFI) : <https://www.quebec.ca/emploi/reconnaissance-etudes-experience/faire-reconnaitre-competences-acquises-etranger/obtenir-evaluation-comparative>

*Par souci de confidentialité, il est important de caviarder les informations personnelles apparaissant sur vos documents de candidature, telles que le code permanent, la date de naissance, etc. Veuillez vous assurer de laisser les informations nominatives, ainsi que les informations de réussite scolaire visibles.

Atouts

- Avoir déjà utilisé une caisse enregistreuse
- Maîtriser les bases en informatique: Word, Excel, Web et courriel.

Compétences recherchées

- Bonne communication orale
- Bonne gestion des priorités
- Aptitude marquée pour le travail équipe
- Maîtrise le calcul mental (dépôt bancaire, gestion d'inventaire, approvisionnement)
- Autonomie et débrouillardise

Exigences physiques liées à la fonction:

Ce corps d'emploi requière les exigences physiques minimales suivantes pour être en capacité d'exécuter les tâches¹:

¹ Les fréquences et répétitions sont classées selon les définitions de Matheson et l'outil de référence le « Dictionary of Occupational Titles » (DOT).
• Occasionnel : Activité ou condition existant pendant 1/3 ou moins du temps de travail ou activité fait toutes les 30 minutes ou moins;
• Fréquent : Activité ou condition existant de 1/3 à 2/3 du temps de travail ou activité fait toutes les 3 minutes ou moins;
• Continu : Activité ou condition existant pendant plus de 2/3 du temps de travail ou activité faits toutes les 15 secondes ou moins



- Position
 - Être debout en continu;
 - Se pencher à de faible à moyenne amplitude occasionnellement;
 - S'agenouiller / s'accroupir occasionnellement;
 - Élever les bras au-dessus des épaules et de la tête occasionnellement.
- Effort
 - Marcher fréquemment sur de courtes distances
 - Monter / grimper sur un marchepied rarement
 - Soulever 10 kg et moins fréquemment;
 - Soulever de 10 à 15 kg occasionnellement;
 - Soulever plus de 15 kg rarement (tâches à faire à 2 et/ou à l'aide de matériel de transport);
 - Pousser/tirer moins de 8 kg occasionnellement.

Disponibilités et territoires

La cuisinière ou le cuisinier doit exprimer une disponibilité géographique parmi les combinaisons de territoires suivantes :

- Ouest et Sud
- Ouest et Centre

Ce choix de disponibilité géographique déterminera le remplacement qui pourra être octroyé au cuisinier ou à la cuisinière, suivant la période de jumelage professionnel.

Suivant cette période, la cuisinière ou le cuisinier peut se voir offrir un remplacement fixe dans ses territoires de disponibilités.

Dans l'éventualité où il n'y ait pas de remplacement fixe disponible, la cuisinière ou le cuisinier demeure rattaché(e) à la cafétéria **port d'attache** de ses territoires de disponibilités. Il y travaille jusqu'à ce qu'un remplacement se présente dans une cafétéria.

Territoires	Cafétéria(s) port d'attache
Ouest et Sud	Pierre Dupuy , St-Henri ou St-Luc
Ouest et Centre	George Vanier , St-Henri ou St-Luc

Conditions de travail et rémunération

Taux horaire **26,14\$** ou **28,95\$** selon la classe d'emploi de l'affectation.

Horaire garanti de **20 heures*** par semaine du 1^{er} octobre au mi-juin* si les disponibilités suivantes sont satisfaites :

*des conditions s'appliquent.

1. Disponibilité à travailler du lundi au vendredi entre 6h30 et 13h30 (horaire variable selon les cafétérias).
 - Selon la cafétéria, **vous pourriez travailler plus d'heures** avant ou après l'horaire de travail.
2. Disponibilité à se déplacer dans n'importe quelle cafétéria, selon au moins une des combinaisons de territoires suivantes :
 - Ouest et Sud

- Ouest et Centre

Il est à noter que les besoins sont présentement plus importants dans la combinaison de territoires « Ouest et Centre ».

Autres informations

- **Processus de sélection** : entrevue de sélection
- **Date d'entrée en fonction** : dès que possible

Pour postuler

[Cliquez ici](#) pour déposer votre candidature et contribuer à la mission éducative du plus grand centre de services scolaire au Québec.

Date limite pour postuler : 31 mars 2025 à 23h59



Le Centre de services scolaire de Montréal (CSSDM) remercie les candidates et candidats de leur intérêt. Toutefois, veuillez noter que l'équipe du recrutement ne communiquera qu'avec les personnes présélectionnées pour la suite du processus, et ce, en fonction des besoins que présente le CSSDM.

Le CSSDM s'est doté d'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. Les personnes handicapées qui le désirent peuvent recevoir de l'assistance pour le processus de présélection et de sélection.

Le personnel du CSSDM est soumis à la Loi sur la laïcité de l'État (la « LLÉ »). La LLÉ prévoit notamment que le CSSDM respecte la laïcité de l'état et ses principes, incluant la séparation de l'état et des religions, la neutralité religieuse de l'État, l'égalité de tous les citoyens et citoyennes ainsi que la liberté de conscience et la liberté de religion. De plus la LLÉ prévoit, entre autres choses, l'obligation pour l'ensemble du personnel du CSSDM d'exercer ses fonctions à visage découvert. Pour en connaître plus sur cette Loi : [Loi sur la laïcité de l'État](#).