

Cuisinière ou cuisinier, classe I

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

2025-589

Date de début de diffusion

2025-10-27

Date de fin de diffusion

2025-11-09

Votre mandat

Intitulé du poste

Cuisinière ou cuisinier, classe I

Catégorie de personnel

Personnel de soutien

Description de la fonction

Voir grand! Tel est notre engagement au Cégep Limoilou! Un établissement d'enseignement supérieur qui croit au potentiel de chacune et chacun et contribue activement à l'évolution de notre communauté. Le Cégep Limoilou, c'est un milieu de vie et d'apprentissage dynamique, humain et innovant. Voyez grand avec nous pour provoquer des réussites, une personne à la fois.

Nos distinctions au tableau d'honneur :

Espace vert et jardin sur le toit disponible pour vous;

Milieu de vie actif, collaboratif et soucieux de l'environnement;

Accès à un service de télémedecine, disponible 24/7;

Programmes diversifiés favorisant le développement professionnel et la conciliation travail-vie personnelle (perfectionnement,

mets à emporter, activités de Santé globale, etc.);

Accès gratuit aux installations sportives (salles d'entraînement, gymnase), accès au stationnement intérieur payant;

Garderie en milieu de travail;

Milieu de travail situé dans un quartier en pleine effervescence.

Avantages sociaux :

Activités sociales organisées par l'entreprise

Air climatisé

Assurance

Assurance des frais médicaux et paramédicaux

Bibliothèque

Cafétéria

Congés de maladie

Programme d'aide aux employés (PAE)

Programme de formation et de développement

Reconnaissance des années de service

Régime de retraite

Salle d'entraînement

Service de garde

Vacances

À titre de cuisinière ou cuisinier, classe I, votre rôle principal et habituel consistera à participer à la gestion des activités qui se déroulent dans la cafétéria.

De façon plus spécifique, vous effectuerez les tâches suivantes :

- Élaborer 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;
- Coordonner les activités de l'ensemble du personnel de soutien des services alimentaires à titre de chef d'équipe : initier au travail le nouveau personnel, planifier 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 tout autre tâche.

Choisir le Cégep Limoilou, c'est...

- Opter pour un environnement de travail exceptionnel, au cœur d'un quartier vibrant;
- Appartenir à une communauté dynamique qui se mobilise pour former la relève de demain;
- Se prévaloir d'un éventail d'avantages (régime de retraite à prestations déterminées, télémédecine, assurances collectives, 4 semaines de vacances par année, 13 jours fériés, etc.);
- Et plus encore!

Exigences spécifiques

La personne recherchée doit détenir un **diplôme d'études professionnelles (DEP) avec option appropriée ou un diplôme dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente, et avoir quatre (4) années 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, du domaine de la nutrition et de la gestion des allergènes/restrictions alimentaires**;
- 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 seront mesurées par des tests écrits ou pratiques (connaissances du travail, mises en situation, test médical pré-emploi).

Nous vous avons convaincu(e) ? Allez-y, provoquez votre réussite !

Statut de l'emploi

Régulier

Temps de travail

Temps complet

Horaire de travail

38,75 h par semaine, du lundi au vendredi de 7 h 15 à 15 h

Échelle salariale

30.83 \$/H

Emplacement du poste

Lieu de travail

Campus de Limoilou

Informations complémentaires

Poste à pourvoir le

2025-11-17