

Viens contribuer à ma réussite !



Enseignant(e) – Parcours FMS en Cuisine

Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île

📍 550 53e Avenue, Montréal, Québec H1A 2T7

👤 1 Poste disponible

📅 Publié le : 20 février 2026

📅 Expire le : 30 juin 2026

DESCRIPTION DU POSTE

Viens contribuer à ma réussite !



Faites carrière au CSSPI !

Rejoignez-vous aux 4 800 enseignantes et enseignants passionnés qui accompagnent chaque jour nos élèves sur le chemin du développement intellectuel, personnel et social.

À PROPOS DE CETTE OFFRE

L'École La Passerelle, une école située en centre jeunesse et spécialisée dans l'accompagnement de jeunes ayant des besoins particuliers, est à la recherche d'un(e) enseignant(e) pour soutenir des élèves inscrits au parcours FMS – Option Cuisine.

ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible

TYPE D'EMPLOI

Contrats à temps partiel.

HORAIRE

- Lundi avant midi
- Jeudi avant midi
- Mercredi de 11 h à 14 h

Total : 8 heures par semaine

RÉMUNÉRATION

De 52 799 \$ à 102 857 \$ par année selon la scolarité et l'expérience et selon la convention collective en vigueur.

NATURE DU TRAVAIL

La personne retenue aura pour rôle d'enseigner les compétences liées au domaine culinaire, de favoriser l'acquisition d'habiletés socioprofessionnelles et de maintenir un climat de classe sécurisant et bienveillant.

FONCTION DE L'ENSEIGNANT(E)

- Planifier et animer des ateliers culinaires adaptés au parcours FMS en équipe avec un enseignant
- Encadrer les élèves dans le développement des compétences professionnelles et des attitudes de travail attendues en cuisine.



Entrée en fonction :
9 mars 2026



Type d'emploi
Contrat / Temps partiel



Heures de travail :
8 h/sem.



Emplacement
Sur les lieux du travail



Salaire :
52 799,00 \$ - 102 857,00 \$ CAD Par an



Syndiqué :
Oui

Documents requis

✓ CV

Documents facultatifs

- ✓ Lettre de motivation
- ✓ Permis de travail
- ✓ Diplômes / Certificats
- ✓ Permis ou brevet d'enseigner
- ✓ Relevé de notes
- ✓ Évaluation comparative des diplômes

- Assurer la sécurité en milieu culinaire et enseigner les bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation des aliments.
- Évaluer les compétences selon le programme FMS.
- Collaborer avec l'équipe-école et les intervenants du centre jeunesse pour assurer la cohérence des interventions.
- Favoriser l'autonomie, la responsabilisation et la confiance des élèves.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Brevet d'enseignement, permis provisoire ou autorisation d'enseigner (ou en voie d'obtention).
- Formation ou expérience pertinente en cuisine professionnelle (atout important).
- Expérience en adaptation scolaire ou auprès d'une clientèle en milieu jeunesse (atout).
- Capacité démontrée à maintenir un cadre clair tout en établissant une relation éducative positive.
- Sens du travail d'équipe et capacité d'adaptation.

CONDITION

- Poste temps partiel – 8 h/semaine.
- Rémunération selon les échelles salariales du réseau scolaire.
- Environnement spécialisé offrant un soutien professionnel et une équipe engagée.

Le Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île (CSSPI) remercie les candidates et candidats de leur intérêt. Toutefois, nous communiquons seulement avec les personnes retenues pour une entrevue.

Le Centre de services scolaire applique la politique d'accès à l'égalité en emploi pour les personnes des groupes visés, dont les femmes, les personnes autochtones, les personnes handicapées, les minorités ethniques et les minorités visibles.

Le personnel du CSSPI est soumis à la Loi sur la laïcité de l'État. Cette Loi prévoit, notamment, l'interdiction pour l'ensemble des membres du personnel scolaire de porter un signe religieux et l'obligation d'exercer ses fonctions à visage découvert.

AVANTAGES



Nombreux avantages
sociaux



Flexibilité et stabilité
d'emploi



Priorité à l'apprentissage et
à l'enseignement



Culture de développement
professionnel



Milieu de vie bienveillant et
humain