

Aide générale de cuisine

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

2026-725

Date de début de diffusion

2026-10-07

Date de fin de diffusion

2026-10-15

Votre mandat

Intitulé du poste

Aide générale de cuisine

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.

À titre d'aide générale de cuisine, votre rôle habituel consistera à effectuer des travaux simples à la cuisine ou à la cafétéria, comme l'entretien des locaux et de l'équipement, la manutention et le transport des aliments et des ustensiles ainsi que la préparation de plats et le service à la cafétéria.

De façon plus spécifique, vous réaliserez les tâches suivantes :

- Agir à titre de caissière ou de caissier;
- Préparer des portions d'aliments et de plats;
- Effectuer le service au comptoir;
- Assurer le remplissage des produits en libre-service à la cafétéria (cafés, breuvages, confiserie);
- Effectuer la préparation simple des aliments (peler et couper les légumes, trancher les fromages et les viandes, réchauffer les mets préparés, etc.);
- Effectuer le montage et le nettoyage des tables;
- Effectuer la manutention des chariots et le transport des aliments vers la cuisine;
- Laver les chaudrons et charger les machines à laver la vaisselle;
- Nettoyer les lieux de travail et les chambres froides;
- Au besoin, accomplir toute autre tâche nécessaire au bon déroulement des activités des services alimentaires.

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 télémédecine, 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

Exigences spécifiques

- Avoir le souci du service à la clientèle;
- Savoir travailler efficacement en équipe;
- Pouvoir faire des calculs simples;
- Capacité à effectuer les efforts physiques nécessaires à l'accomplissement des tâches énumérées plus haut (travailler debout, soulever certaines charges, etc.).

Tests requis

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

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

Statut de l'emploi

Remplacement

Temps de travail

Temps complet

Horaire de travail

38,75 heures par semaine, du lundi au vendredi de 7 h à 14 h 45

Échelle salariale

24,73\$/H

Durée de l'emploi (si temporaire)

22 mai prochain 2027

Emplacement du poste

Lieu de travail

Campus de Limoilou

Informations complémentaires

Poste à pourvoir le

2026-10-19