

CUISINIÈRE OU CUISINIER, CLASSE 3

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

2026-724

Date de début de diffusion

2026-10-08

Date de fin de diffusion

2026-10-15

Votre mandat

Intitulé du poste

CUISINIÈRE OU CUISINIER, CLASSE 3

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 de cuisinière ou cuisinier, classe 3, votre rôle consistera à participer à l'ensemble des activités qui se déroulent dans la cafétéria et dans l'aire de service. Vous participerez notamment aux travaux réalisés par les cuisinières et cuisiniers, classes 1 et 2, et vous les assisterez dans la préparation et la cuisson des aliments.

De façon plus spécifique, vous effectuerez les tâches suivantes :

- Préparer et cuire les aliments et collaborer à la préparation de menus équilibrés;
- Surveiller le niveau de ses inventaires et soumettre les bons de commande nécessaires;
- Participer à la réception, la vérification et la conservation des marchandises;
- Voir à la propreté et à l'entretien de son secteur de travail et de l'équipement et s'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité;
- Servir la clientèle au comptoir (menu du jour et casse-croûte) et agir à titre de caissière ou de caissier lorsque requis;
- Effectuer le lavage des chaudrons et le chargement des machines à laver la vaisselle;
- Utiliser les outils technologiques de l'information et des communications mis à sa disposition en lien avec les travaux à réaliser;
- Au besoin, accomplir toute autre tâche nécessaire au bon déroulement des activités des services alimentaires.

Exigences spécifiques

La personne recherchée doit détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) avec option appropriée ou un diplôme ou une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente.

Profil recherché :

- Posséder de bonnes aptitudes pour le travail d'équipe et pour la communication;
- Faire preuve d'autonomie, de méthodes de travail structurées et rigoureuses et avoir une bonne vision du travail et des priorités;
- Avoir suivi une formation en hygiène et salubrité;
- Avoir le souci du service à la clientèle;
- Avoir la capacité d'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 (connaissances du travail, mises en situation, test médical préemploi).

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

Statut de l'emploi

Projet spécifique

Temps de travail

Temps complet

Horaire de travail

38,75 h par semaine, du lundi au vendredi de 7h30 à 15h15

Échelle salariale

27,48 \$/heure

Durée de l'emploi (si temporaire)

jusqu'au 22 mai 2027

Emplacement du poste

Lieu de travail

Campus de Limoilou

Informations complémentaires

Poste à pourvoir le

2026-10-26