UQAT

## Faire carrière dans un milieu d'exception

L'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue (UQAT) est une université francophone humaine, créative et audacieuse démontrant depuis plus de 40 ans un incroyable dynamisme en enseignement, en recherche et en création. En forte croissance, l'UQAT représente un milieu de travail de choix conjuguant accessibilité, inclusion et excellence.

**Milieu humain, dynamique et travail collaboratif**

**Vie active et développement professionnel**

**Assurances collectives et régime de retraite**

**Service de pédagogie universitaire**

**Rémunération compétitive**

### Pour postuler

Toute candidature sera traitée de manière confidentielle.

À partir de notre plateforme de gestion des candidatures, les personnes intéressées doivent faire parvenir leur lettre de motivation accompagnée de leur curriculum vitae ainsi que d'une copie de diplôme et, sur une base volontaire, du formulaire d'accès à l'égalité en emploi, **avant 16h, le 7 décembre 2026 à l'attention de :**

**Alexandra Quesnel, CRHA**
Conseillère en gestion des ressources humaines

Information : ress.humaines@uqat.ca

### Suivez-nous

uqat.ca/faire-carriere
facebook.com/RecrutementUQAT

**Offre d'emploi**

# Cuisinière ou cuisinier

**Concours 2026-110** **19 novembre 2026**

L'équipe du Bistro de l'UQAT met à profit son savoir-faire afin d'offrir une expérience alimentaire de qualité à la communauté universitaire, tout en contribuant à un milieu de vie convivial et accessible. Avec l'organisation d'activités variées, l'accueil et le soutien pour la tenue d'évènements institutionnels et de recherche, il est au cœur de la vie universitaire. Plus précisément, le Bistro a pour mandat d'assurer la préparation et le service de repas variés de style bistro, la gestion des opérations alimentaires ainsi que le maintien d'un environnement accueillant répondant aux besoins de la communauté étudiante et des membres du personnel. Il veille également à respecter les normes en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire, tout en assurant une gestion efficace des ressources et une offre adaptée aux bonnes pratiques en alimentation institutionnelle.

## Votre rôle

Élaborer, préparer et mettre en œuvre des menus de style bistro adaptés au milieu universitaire. Assurer la production culinaire quotidienne, participer à la gestion des approvisionnements alimentaires et contribuer, au besoin, aux activités de service à la clientèle. Travailler en étroite collaboration avec les préposées ou préposés au service alimentaire afin d'assurer une offre alimentaire cohérente, efficace et de qualité.

## Vos responsabilités

- Planifier, élaborer et renouveler les menus de style bistro (plats chauds, froids, végétariens, etc.) en tenant compte du budget, des besoins de la clientèle universitaire et des orientations institutionnelles;
- Préparer, cuire et assembler les repas selon les standards de qualité et de salubrité;
- Adapter l'offre alimentaire en fonction de l'achalandage, des évènements et des besoins particuliers. Conseiller les requérants dans la planification des services alimentaires liés aux activités et aux évènements de l'Université;
- Collaborer avec les préposées ou les préposés au service alimentaire lors des périodes d'achalandage;
- Offrir un soutien au service à la clientèle et effectuer la tenue de caisse lorsque requis;
- Manipuler et utiliser divers équipements de cuisine tels que les grils, les fours, les machines à café et les distributeurs;
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, les équipements et les ustensiles de cuisine. Assurer la propreté et la salubrité générale des lieux;
- Participer aux livraisons de repas à l'intérieur de l'Université, selon les besoins;
- Assurer le respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en tout temps;
- Participer à la réception, à l'entreposage et à la rotation des aliments. Contribuer à la gestion des inventaires, au contrôle des stocks et à la réduction des pertes;
- Collaborer à l'amélioration continue des pratiques du Bistro;
- Initier de nouvelles personnes salariées.

## Profil recherché

- Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) dans un domaine pertinent, notamment en cuisine;
- Cumuler trois (3) années d'expérience pertinente;
- Avoir de l'intérêt pour le service à la clientèle;
- Détenir la formation MAPAQ;
- Faire preuve de polyvalence, d'autonomie et de débrouillardise;
- Avoir l'esprit de collaboration et d'adaptation (milieu universitaire) et de travail d'équipe.

| Statut | Traitement | Lieu de travail | Entrée en fonction |
|---|---|---|---|
| Contrat 12 mois (renouvelable) 38,75 h / semaine | 33,94$/heure | Rouyn-Noranda | Janvier 2027 |

## Milieu inclusif

L'UQAT valorise l'équité, la diversité et l'inclusion (ÉDI) et, reconnaissant son rôle d'agent de changement, veille à garantir un milieu de vie inclusif pour tous et toutes. Ainsi, l'UQAT encourage les Autochtones, les femmes, les membres d'une minorité visible ou ethnique ainsi que les personnes en situation de handicap à présenter leur candidature, et ce, conformément au programme d'accès à l'égalité à l'emploi auquel elle souscrit. Veuillez noter que des mesures d'adaptation peuvent être offertes aux personnes handicapées en fonction de leurs besoins.