COLLÈGE NOTRE-DAME

CUISINIER(ÈRE) CLASSE II



NOTRE MISSION

Former l’esprit, le cœur et le corps des jeunes et les préparer à contribuer positivement à la société.

Le Collège Notre-Dame applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et il encourage les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes en situation de handicap à soumettre leur candidature. Les personnes en situation de handicap peuvent demander une assistance adaptée lors du processus de sélection en écrivant à cv@collegenotredame.com.

Le personnel de Collège Notre-Dame est soumis à la Loi sur la laïcité de l’État. Cette Loi prévoit, notamment, l’interdiction pour l’ensemble des employés de porter un signe religieux et l’obligation d’exercer ses fonctions à visage découvert. Pour en connaître plus sur cette loi : Loi sur la laïcité de l’État.

Joignez une organisation qui se distingue par son milieu de travail stimulant et son personnel compétent, disponible et attentionné. Le Collège Notre-Dame s'avère un choix incontournable.

Nous recherchons **un(e) cuisinier(ère) classe II** pour combler un poste à temps complet (100%) en remplacement d’un congé d’invalidité jusqu’au **25 février 2027**

le rôle principal et habituel de la personne qui occupe ce poste consiste soit à assister une cuisinière ou un cuisinier classe I, soit à assumer la responsabilité d'une cuisine et d'une cafétéria servant moins de 75 000 repas par année.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Préparer et cuire à l'aide de l'équipement approprié les aliments et pouvoir également collaborer à la préparation de menus équilibrés particulièrement en suggérant un mode d'utilisation rationnelle des stocks ainsi que les moyens d'utiliser les restes de certains mets;
- Coordonner le travail des aides généraux de cuisine et remplacer momentanément la cuisinière ou le cuisinier classe I, durant les absences temporaires de cette dernière ou de ce dernier;
- Préparer et confectionner aussi des plats froids, tels sandwiches, salades composées, toujours en mettant en pratique et au mieux ses connaissances et son expérience;
- Participer, selon les besoins, au service des aliments au comptoir et, à l'occasion, préparer certains mets spéciaux;
- Accomplir toute autre tâche connexe.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou avoir une connaissance des techniques de base en art culinaire et une variété de recettes standards
- Avoir deux (2) années d’expérience pertinente en cuisine
- Capacité à travailler debout et en mouvement sur une période de huit (8) heures par jour
- Bonne connaissance et respect des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire.

DATE D’ENTRÉE EN FONCTION : dès que possible

INTÉRESSÉ.E?

Veuillez faire parvenir votre CV et lettre de motivation à :

cv@collegenotredame.com

Du lundi au vendredi de 6h30 à 15h00, 40h/ semaine

30,48 $ / heure

Stationnement gratuit et bornes électriques disponibles;

Environnement de travail collaboratif et dynamique