

Avis de concours - Cuisinier(ère)

Date d'affichage : 24 juin 2022

Date de clôture : 4 juillet 2022 à 23h59

No de concours: 2022-28

Type de poste: Saisonnier - 10 mois par année (fin août à fin juin)

Rémunération: Taux horaire à partir de 23,33\$ jusqu'à 25,22\$+ 14.6%

Date d'entrée en fonction : 18 août 2022

Cuisinier (ère) | 32 heures par semaine

Gouverné par et pour les francophones, le Consortium Centre Jules-Léger développe le plein potentiel d'élèves et d'enfants ayant des besoins particuliers en offrant des services et des ressources d'éducation spécialisée en Ontario.

Le titulaire du poste devra accomplir les principales fonctions suivantes:

- Participer à la préparation et à la cuisson d'aliments de tous genres;
- Aider à la manutention à l'inventaire et au contrôle des produits alimentaires et non alimentaires;
- Assurer la salubrité des aliments;
- Utiliser, nettoyer et entretenir du matériel et des installations d'alimentation;
- Effectuer des tâches générales au service alimentaire et voir à la propreté de la cuisine et de l'équipement;;
- Accomplir d'autres tâches liées au fonctionnement d'une cafétéria scolaire;
- Servir les repas.

Exigences et compétences:

- Certificat ou diplôme collégial en cuisine ou restauration, ou une combinaison de scolarité et d'expérience pertinente jugée équivalente par le Consortium Centre Jules-Léger;
- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste de cuisinier(ère);
- Maîtrise du français parlé et écrit;
- Discrétion et respect du caractère confidentiel de certains aspects du travail;
- Obtenir un relevé des antécédents criminels datant de six (6) mois ou moins (avec la mention du secteur vulnérable) avant votre date d'entrée en fonction;
- Savoir travailler en équipe et être orienté vers la clientèle;
- être organisé(e) et savoir s'adapter.

Ce que nous offrons:

- Salaire compétitif
- Perfectionnement professionnel
- Régime de retraite
- stationnement gratuit
- programme d'aide aux employés et à leur famille
- Climat de travail sain et positif

Veillez envoyer votre curriculum vitae et une lettre de motivation énumérant votre expérience de travail et vos compétences en indiquant le titre du poste aux ressources humaines à l'adresse courriel suivante:

rh@ccjl.ca

Seul(e)s les candidat(e)s retenu(e)s pour des entrevues seront avisé(e)s.

Le Consortium Centre Jules-Léger souscrit au principe de l'égalité des chances et est résolu à fournir un milieu de travail caractérisé par le respect, l'ouverture, le travail d'équipe et la responsabilité. Le CCJL recrute une main-d'œuvre bien préparée, qualifiée et diversifiée qui possède les connaissances, les compétences et les attributs nécessaires afin que tous les élèves atteignent leur plein potentiel, peu importe leur milieu ou leur identité.