

<b>Date d'affichage</b>	: 22 juin 2026
<b>Date de clôture</b>	: 29 juin 2026 à 23h59
<b>No de concours</b>	: <b>2026-06-11</b>
<b>Type de poste</b>	: Employé(e) régulier(ère) (10 mois)
<b>Rémunération</b>	: Taux horaire entre 26,22\$ à 27,89\$ + 10,35%
<b>Côte syndicale</b>	: Poste syndiqué SEFPO - <b>50230</b>
<b>Date d'entrée en fonction</b>	: 17 août 2026
<b>Lieu de travail</b>	: 281 avenue Lanark, Ottawa (Ontario), K1Z 6R8
<b>Type d'affichage</b>	: Interne et externe

### Aide-cuisinier(ère)

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

#### **Sous la supervision de la direction des services de santé et bien-être pour les élèves, la personne devra accomplir les principales fonctions suivantes :**

- Participer à la préparation et à la cuisson d'aliments de tous genres ;
- Effectuer l'inventaire et le contrôle des produits alimentaires et non alimentaires ;
- Effectuer le nettoyage et l'entretien du matériel de cuisine et des installations d'alimentation ;
- Assurer la plonge;
- Accomplir d'autres tâches liées au fonctionnement d'une cafétéria scolaire ;
- Servir les repas.

#### **Expériences et profil de Compétences recherchés :**

- Niveau de scolarité jugées pertinentes par le Consortium Centre Jules-Léger ;
- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire ;
- Connaissance des règles de sécurité alimentaire;
- Maîtrise du français parlé et écrit ;
- Discrétion et respect du caractère confidentiel de certains aspects du travail ;
- Savoir travailler en équipe et être orienté vers la clientèle ;
- être organisé(e) et savoir s'adapter ;
- Connaissance des normes d'hygiène et de salubrité (MAPAQ ou équivalent) serait un atout

#### **Exigences d'embauche :**

- Preuve de résidence au Canada
- 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;

**Ce que nous offrons :**

- Salaire compétitif
- Perfectionnement professionnel
- Avantages sociaux et régime de retraite
- Stationnement gratuit
- Programme d'aide aux employés et à leurs familles
- Climat de travail sain et positif

**Veillez envoyer votre curriculum vitae et une lettre de motivation en français, énumérant votre expérience de travail et vos compétences en indiquant le titre du poste à :**

[recrutement@ccjl.ca](mailto:recrutement@ccjl.ca)

Veillez noter que le CCJL ne communiquera qu'avec les personnes dont la candidature est retenue.  
Les demandes présentées en retard ne seront pas retenues.

**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 un personnel bien préparé, qualifié et diversifié 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 sociale.**