

Date d'affichage	: 28 juillet 2026
Date de clôture	: 04 août 2026 à 23h59
No de concours	: 2026-01-07
Type de poste	: Régulier temps partiel 10 mois - 28H par semaine
Rémunération	: Taux horaire entre 17,60\$ à 22,20\$ + 10,35%
Côte syndicale	: Poste syndiqué SEFPO
Date d'entrée en fonction	: 17 août 2026
Lieu de travail	: 281, avenue Lanark, Ottawa (Ontario), K1Z 6R8
Type d'affichage	: Interne et externe

Plongeur(se)

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 à l'élève, le plongeur(se) contribue au fonctionnement efficace des services alimentaires en assurant la propreté, l'hygiène et la salubrité de la vaisselle, des équipements et des aires de travail, tout en apportant un soutien à la préparation des repas destinés aux élèves et au personnel. La personne devra accomplir les principales fonctions suivantes :

Tâches de plonge et d'entretien :

- Laver, désinfecter et ranger la vaisselle, les ustensiles et les équipements de cuisine à l'aide de méthodes manuelles ou de lave-vaisselle industriels.
- Assurer la propreté continue des aires de plonge, des cuisines, des comptoirs, des surfaces de travail et des planchers.
- Trier et disposer des déchets, du recyclage et du compostage conformément aux politiques de l'établissement.
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire en milieu scolaire, incluant les protocoles de prévention des allergies alimentaires.
- Approvisionner les postes de travail en vaisselle, ustensiles et fournitures propres.
- Effectuer le rangement sécuritaire des aliments et du matériel.
- Assurer la mise à jour du registre des températures de lavage et de rinçage et me faire part de toute non-conformité.
- Aider à la préparation des repas tel que éplucher les légumes.

Autres responsabilités

- Utiliser les équipements et produits de nettoyage de manière hygiénique et sécuritaire.
- Respecter les politiques de l'établissement en matière de santé et sécurité au travail.

- Signaler toute situation à risque, bris d'équipement ou incident au supérieur immédiat.
- Maintenir un comportement professionnel et respectueux auprès des élèves, du personnel et des visiteurs.
- Exécuter toutes autres tâches connexes reliées au bon fonctionnement des services alimentaires

Exigences et compétences d'embauche :

- Capacité à travailler dans un environnement scolaire structuré.
- Sens des responsabilités et respect des règles.
- Condition physique qui permet d'effectuer des tâches répétitives, rester debout pour de longues périodes et porter des charges lourdes (i.e. sacs de légumes).
- Aptitude au travail d'équipe et attitude respectueuse envers les élèves.
- Connaissance ou formation en hygiène et salubrité alimentaire (ex. manipulation sécuritaire des aliments) – un atout.
- Expérience en cuisine institutionnelle ou scolaire – un atout.

Ce que nous offrons:

- Salaire compétitif
- Accès aux avantages sociaux
- Ce poste inclut l'accès à un régime de retraite compétitif
- Perfectionnement professionnel
- 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, énumérant votre expérience de travail et vos compétences en indiquant le titre du poste, à l'adresse courriel suivante :

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 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 sociale.