



**POSTE À POURVOIR**

**POSTE :** Personnel de soutien  
. classe d'emploi : **CUISINIÈRE OU CUISINIER CLASSE II**  
. statut : Régulier à temps plein (avec mise à pied saisonnière)  
. heures/semaine : 38,75 heures

**UNITÉ ADMINISTRATIVE :** École secondaire de Rivière-du-Loup

**SUPÉRIEUR IMMÉDIAT :** Sous l'autorité de la direction de l'unité administrative

**ATTRIBUTIONS**

**CARACTÉRISTIQUES :**

En plus des attributions caractéristiques de cuisinière ou de cuisinier, classe III, la personne salariée de cette classe d'emplois prépare et cuit, à l'aide de l'équipement approprié, les aliments et peut 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.

Elle peut 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.

Selon les besoins, elle peut participer au service des aliments au comptoir et, à l'occasion, préparer certains mets spéciaux.

À titre de responsable d'une cuisine et d'une cafétéria, ses activités sont les mêmes que celles décrites pour la cuisinière ou le cuisinier, classe I.

Au besoin, elle accomplit toute autre tâche connexe.

**Qualifications requises :** Scolarité et expérience ou certificat de qualification

Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou en toute autre spécialité appropriée à la classe d'emplois ou être titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente, et avoir une (1) année d'expérience pertinente.

ou

Avoir une connaissance des techniques de base en art culinaire et une variété de recettes standards. Avoir des connaissances élémentaires de gestion telles que l'approvisionnement, le contrôle des stocks ou les commandes et avoir deux (2) années d'expérience pertinente.

**HORAIRE DE TRAVAIL :** Lundi au vendredi : 6 h 30 à 13 h 00 14 h 00 à 15 h 15

**ÉCHELLE ET TAUX  
DE TRAITEMENT :**

Selon la convention de travail du personnel de soutien.

Votre candidature, incluant le numéro du concours et un curriculum vitae, doit parvenir, **au plus tard le 23 avril 2019 à 16 h**, à l'adresse suivante :

Martine Sirois, directrice  
Service des ressources humaines  
Commission scolaire de Kamouraska—Rivière-du-Loup  
464, rue Lafontaine, C.P. 910  
Rivière-du-Loup (Québec) G5R 3Z5  
reshum@cskamoups.qc.ca

2019-04-12

  
Martine Sirois, directrice  
Services des ressources humaines

**POSSIBILITÉ DE PASSER UNE ENTREVUE DE SÉLECTION ET DES TESTS D'APTITUDE**

La Commission scolaire Kamouraska-Rivière-du-Loup applique un programme d'accès à l'égalité et invite les femmes, les minorités ethniques et visibles, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Pour favoriser l'application de notre programme, nous suggérons aux candidats et candidates de nous indiquer s'ils ou elles font partie d'un de ces groupes. Des mesures d'accommodements pourraient être offertes sur demande, lors du processus de sélection, pour les candidats ayant des besoins particuliers. Seules les personnes retenues seront contactées.