

Vous êtes *unique*, l'Assemblée nationale l'est aussi!

Sortez du cadre!

assnat.qc.ca/carrieres

POSTE

Cuisinière ou cuisinier

OFFRE DE RECRUTEMENT

CONTRATS OCCASIONNELS,
SUR APPEL

Lieu où vous vous dépasserez

Direction générale de l'information et de l'expérience visiteur, Service des restaurants. Des postes sur appel sont à pourvoir au 1045, rue des Parlementaires à Québec.

Contrats occasionnels sur appel : « Possibilité de renouvellement de contrat d'année en année, sous certaines conditions. Les horaires sont disponibles une semaine à l'avance, ceux-ci peuvent toutefois être modifiés par la suite selon les besoins du service. »

L'ASSEMBLÉE NATIONALE, C'EST :

- Un forum où les 125 députées et députés débattent de questions d'intérêt public et exercent leurs rôles de législateur et de contrôleur;
- 700 personnes passionnées qui travaillent au cœur de l'Administration et assurent aux parlementaires les meilleures conditions et les services nécessaires au plein exercice de leurs fonctions;
- Un milieu diversifié comprenant 45 corps d'emplois au sein desquels nous unissons nos forces pour faire rayonner notre maison citoyenne.

Notre rôle

Le Service des restaurants assure la gestion des restaurants (Le Parlementaire et le Café du Parlement) et fournit aux parlementaires, au personnel de l'Assemblée nationale et aux visiteurs, les services alimentaires.

Vos défis

De concert avec le chef exécutif :

- Vous exécuterez les travaux reliés à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et à l'établissement des portions entrant dans la composition des menus de la salle à manger et de la cafétéria;
- Vous opèrerez les appareils et les accessoires de cuisine et vous assurerez de leur propreté et de leur bonne utilisation;
- Vous participerez à la prise et à la tenue des inventaires et vérifierez les marchandises lors de leur réception;
- Vous initierez occasionnellement les nouveaux cuisiniers en collaborant à leur entraînement.



Pas si
beige
que ça!

Pour toi. Pour tous.

Votre profil

Pour occuper le poste cuisinière ou cuisinier, vous devez :

- Posséder un très bon sens de l'organisation;
- Démontrer de l'initiative;
- Aimer les défis et faire preuve d'une grande rigueur dans l'exécution de vos mandats;
- Être autonome et avoir de la facilité pour le travail en équipe et les relations humaines.

Les indispensables

- Être de citoyenneté canadienne ou être résident permanent au sens de la Loi sur l'immigration et la protection des réfugiés;
- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine;
- Posséder deux années d'expérience pertinente ayant notamment permis d'acquérir les techniques de base en cuisine et de connaître une variété de recettes.

Taux de traitement

Entre 17,14\$ et 21,42\$ selon expérience, plus majoration de 11,12 %.

Cet emploi vous intéresse?

Faites-nous parvenir un dossier complet incluant :

- Une lettre de motivation;
- Un curriculum vitae en indiquant pour chaque emploi le mois et l'année de début et de fin ainsi que le nombre moyen d'heures travaillées par semaine, par mois ou par contrat;
- Une copie de vos diplômes et certifications;
- S'il y a lieu, une copie de votre permis de travail.

Vous avez des questions ?

Pour des précisions sur le processus de dotation, vous pouvez contacter Mme Andrée-Anne Renaud, 418 644-5444, poste 70382

Pour plus d'informations concernant les attributions de l'emploi, veuillez joindre M. Sylvain Legault, 418 266-1101, poste 70578

[Vous hésitez encore?](#)

Espace extérieur convivial destiné au personnel pendant la saison estivale

Restaurant et cafétéria sur place

Douches disponibles sur place

Centres de conditionnement physique, restaurants et autres commerces à proximité

Accès facile à plusieurs circuits d'autobus (eXpress, leBus et Métrobus)

Milieu de travail à la fine pointe de la technologie

Milieu de vie sain et respectueux