



## Vos compétences en restauration s'expriment ici!

**Une ou un aide à la cuisine  
(Contrats occasionnels, temps partiel)**

**Offre d'emploi :  
REC-345730**

Le Service des restaurants de l'Assemblée c'est :

- L'opportunité de collaborer avec un chef de renommée – M. Martin Gagné;
- Offrir à nos clients des produits d'exception et un menu innovant, travaillé directement à partir de nos jardins;
- Exécuter des tâches diversifiées et côtoyer une clientèle venant de tous horizons;
- Vivre dans un environnement stimulant et haut en couleurs.

*« Ici, pas un jour ne se ressemble! »* - Anthony Guerra directeur du service des restaurants

**Assemblée nationale du Québec :** Direction générale à l'administration, Service des restaurants. Un emploi occasionnel est offert au 1045, rue des Parlementaires à Québec.

Contrats occasionnels temps partiel : « 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. » Une moyenne de 20 heures par semaines pour ce poste.

**Contexte :** L'Assemblée nationale du Québec est l'assise du pouvoir législatif. Elle est formée de deux secteurs, soit le secteur politique qui comprend les députés élus par la population québécoise dans les 125 circonscriptions électorales et environ 600 employés politiques, et le secteur administratif qui compte environ 700 employés. C'est aux députés qu'incombe la responsabilité de débattre et d'adopter les projets de loi et le budget. Ils ont également pour rôle de contrôler les actes du gouvernement, notamment lors de la période de questions et réponses orales ou de l'adoption des crédits du gouvernement, et de débattre de questions d'intérêt public. Ils exercent également le rôle d'intermédiaire entre leurs électeurs et l'administration publique.

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.

**Attributions :** Sous responsabilité du chef exécutif et sous la coordination du chef de cuisine, la personne titulaire de la fonction effectue dans une cuisine des tâches consistant à laver la vaisselle, les ustensiles, les chaudrons et les autres équipements de cuisine. Il prépare, transporte et range la vaisselle, la coutellerie, la verrerie et les ustensiles.

Il assure également le nettoyage et l'entretien des machines à laver la vaisselle, des planchers, des chambres froides et des autres équipements utilisés en cuisine, selon les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur.

**Profil recherché :** La personne recherchée possède un très bon sens de l'organisation et démontre de l'initiative. Elle doit faire preuve d'une grande rigueur dans l'exécution de ses tâches. Elle est autonome et a de la facilité pour le travail en équipe et les relations humaines.

À l'Assemblée nationale, relevez un défi unique à la hauteur de vos compétences !



## Vos compétences en restauration s'expriment ici!

**Conditions d'admission :** Posséder un diplôme d'études de niveau secondaire équivalent à une dixième année ou à un secondaire IV. Chaque année de scolarité manquante peut être compensée par deux années d'expérience pertinente au travail.

\*Pour être embauchée dans la Fonction publique, une personne doit être de citoyenneté canadienne ou être résident permanent au sens de la Loi sur l'immigration et la protection des réfugiés.

**Taux de traitement :** Entre 13,57 \$ et 17,04 \$ selon expérience, plus majoration de 11,12 %.  
Il s'agit d'un emploi à pourboires.

**Période d'inscription :** Du 19 août au 8 septembre 2019

**Inscription :** Faire parvenir un curriculum vitae détaillé **au plus tard le 8 septembre** par voie électronique à l'adresse suivante : [dotation@assnat.qc.ca](mailto:dotation@assnat.qc.ca) en indiquant dans l'objet « **REC-345730 - Aide à la cuisine** »

**IMPORTANT :** *Pour chaque expérience inscrite dans le curriculum vitae, veuillez inscrire s'il s'agit d'une expérience à temps plein ou à temps partiel ainsi que la date de début et de fin. Pour les expériences à temps partiel, veuillez inscrire une moyenne d'heure travaillée par semaine ou le nombre d'heures totales effectué au contrat.*

**Informations sur le processus de dotation :** M<sup>me</sup> Geneviève Gobeil, 418 644-5444, poste 71024

**Informations sur les attributions de l'emploi :** M. Yves Légaré, 418 266-1101, poste 70578

**Prenez note que seules les personnes retenues pour une entrevue recevront une réponse.**