

Pas si beige que ça!



Vous êtes unique,
l'Assemblée nationale
du Québec l'est aussi.
Sortez du cadre!

Cuisinière ou cuisinier

OFFRE DE RECRUTEMENT

Emploi occasionnel sur appel avec possibilité de prolongation

1045, rue des Parlementaires à Québec

Mode de travail en présentiel

Date d'entrée en fonction : Mars 2025

L'Assemblée nationale du Québec compte plus de 700 personnes qui appuient les 125 parlementaires dans leurs fonctions et font rayonner la vie citoyenne.

Travailler pour notre institution, c'est œuvrer pour la société québécoise. Parlementarisme, histoire, culture, architecture, protection civile, communications, savoirs culinaires, expertise et production numériques; l'Assemblée nationale est unique en son genre, comme vous!

Mettez en valeur vos talents dans ce lieu d'exception!

Vous cherchez une équipe à la mesure de vos talents ?

La Direction de la restauration et des services alimentaires fournit des services aux parlementaires, aux visiteurs et au personnel de l'Assemblée nationale, notamment en opérant les restaurants Le Parlementaire et le Café du Parlement. Elle assure la gestion et l'organisation des événements corporatifs à l'hôtel du Parlement pour les clientèles externes et offre les services de nourriture lors des activités institutionnelles de l'Assemblée nationale. La Direction agit également comme un partenaire de l'expérience visiteur en proposant des événements gourmands grand public.

Vous possédez ces aptitudes?

- Disponibilité les soirs de semaine ainsi que les fins de semaine, puisque la nature des activités de la direction nécessite que son personnel soit présent sur place durant ces plages horaires. Il se peut donc que vous soyez appelée ou appelé à travailler en dehors des heures normales de bureau.
- Très bon sens de l'organisation et de l'initiative;
- Capacité à relever des défis et grande rigueur;
- Autonomie et facilité pour le travail en équipe et les relations humaines.

Mettez vos talents au défi!

Ce poste à l'Assemblée nationale vous amène à :

- exécuter les travaux reliés à la préparation, à l'assaisonnement, à la cuisson et à la division des portions entrant dans la composition des menus de la salle à manger et de la cafétéria;
- utiliser les appareils et les accessoires de cuisine et vous assurer de leur propreté et de leur bon fonctionnement;
- participer à la réalisation de l'inventaires et à son maintien à jour et à vérifier les marchandises lors de leur réception;
- initier occasionnellement les nouveaux cuisiniers et cuisinières au fonctionnement des restaurants en collaborant à leur formation.

Vous répondez haut la main à ces exigences?

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine;

Le diplôme exigé peut être compensé par deux années d'expérience de travail pertinentes aux attributions de l'emploi.

Pour être considérée, toute scolarité effectuée hors du Canada doit faire l'objet d'une évaluation comparative (attestation d'équivalence) délivrée par le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration.

- Posséder deux années d'expérience pertinente ayant notamment permis d'acquérir les techniques de base en cuisine et de connaître une variété de recettes;
- Avoir une connaissance du français appropriée aux fonctions;
- Posséder la citoyenneté canadienne, le statut de résident permanent ou un permis de travail émis par l'autorité fédérale compétente pour occuper un emploi dans la fonction publique du Québec;

Une personne en attente de la preuve de son statut de résident permanent ou d'un permis de travail peut soumettre sa candidature au présent processus de sélection. Toutefois, elle devra être autorisée à travailler légalement au Canada au moment de sa nomination.

- Vous soumettre aux exigences d'une enquête de sécurité si votre candidature est retenue pour occuper cet emploi.

Rémunération

Entre 21,60 \$ et 27,00 \$ *

**La rémunération est déterminée en fonction de la pertinence de votre scolarité et de vos expériences en lien avec l'emploi. Par conséquent, il est important de bien les détailler dans votre formulaire d'inscription lequel servira de référence.*

En vertu des conditions de travail applicables aux emplois occasionnels cyclique ou sur appel de l'Assemblée nationale, une majoration salariale de 11,12 % sera appliquée en surplus du taux horaire indiqué.

Le nombre d'heures de travail hebdomadaires pour cet emploi est variable et s'adapte aux besoins liés au calendrier des travaux parlementaires.

Un endroit incomparable

avec :

- milieu de travail respectueux, inclusif et ouvert à la diversité;
- produits du Québec;
- programme d'accueil personnalisé avec vos nouveaux collègues et la haute direction;
- milieu de travail animé à proximité de Grande Allée Est et des rues du Vieux-Québec.



Travailler dans ce lieu unique vous intéresse?

En cliquant sur «Postuler», faites-nous parvenir un dossier complet incluant :

- un curriculum vitae;
- une lettre de présentation;
- une copie de vos diplômes et certifications.

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 (Jour et mois) et de fin (Jour et mois) et années. De plus, pour les expériences à temps partiel, veuillez inscrire une moyenne d'heures travaillées par semaine ou le nombre d'heures totales effectuées au contrat.

Nous vous suggérons de conserver une copie de cette offre d'emploi pour consultation ultérieure.

Veuillez noter que seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

Consultez notre site [Carrières](#) pour voir toutes nos offres et en apprendre davantage sur les lieux exceptionnels de cette institution unique au Québec!

Vous avez des questions?

Pour la dotation :

M^{me} Andrée-Anne Renaud, dotation@assnat.qc.ca

Pour les attributions de l'emploi :

M. Frederick Stanton, frederick.stanton@assnat.qc.ca

La fonction publique du Québec applique des mesures d'accès à l'égalité en emploi à l'intention des membres des minorités visibles, des membres des minorités ethniques, des personnes handicapées, des personnes autochtones et des femmes.