

Pas si
beige
que ça!



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

Cuisinière ou cuisinier

44615SRS037034897301

Un emploi occasionnel sur appel

Date d'entrée en fonction : Septembre 2026

1045, rue des Parlementaires à Québec

Rémunération entre 27.50 \$ et 34.38 \$*

L'administration de l'Assemblée nationale du Québec compte plus de 700 personnes qui appuient les 127 parlementaires dans leurs fonctions et font rayonner la vie citoyenne.

Vous cherchez une équipe à la mesure de vos talents ?

À la **Direction de la restauration et des services alimentaires**, vous contribuez à des services alimentaires de qualité au Parlementaire, au Café du Parlement et lors d'événements spéciaux. Nous mettons en valeur les produits d'ici et offrons une expérience culinaire unique aux parlementaires, au personnel et aux visiteurs et visiteuses.

Vous possédez ces aptitudes?

- Excellente capacité d'organisation, sens de l'initiative développé et bonne gestion des priorités.
- Rigueur, souci du détail et capacité à relever des défis dans un environnement dynamique.
- Autonomie, esprit d'équipe et aisance à établir des relations interpersonnelles harmonieuses.

Mettez vos talents au défi!

Ce poste à l'Assemblée nationale vous amène à :

- exécuter les travaux liés 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'inventaire et à son maintien à jour au moyen d'un support technologique;
- participer à l'intégration des nouveaux cuisiniers et cuisinières en les initiant au fonctionnement des restaurants et en contribuant à leur formation conformément au Guide de l'employé.

Vous répondez haut la main à ces exigences?

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou tout autre diplôme d'études professionnelles jugé pertinent.
 - Le diplôme exigé peut être compensé par deux années d'expérience de travail pertinente 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 développer une connaissance d'une variété de recettes.
- 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.
- Avoir une connaissance du français appropriée aux fonctions.
- Vous soumettre aux exigences d'une enquête de sécurité si votre candidature est retenue pour occuper cet emploi.

Exigence particulière de l'emploi

- Disponibilité les soirs de semaine ainsi que les fins de semaine, puisque la nature des activités de la direction pourrait nécessiter une présence sur place durant ces plages horaires. À ce titre, il est possible que la personne titulaire du poste soit appelée à travailler à l'extérieur des heures normales de bureau.

Rémunération

Entre 27.50 \$ et 34.38 \$ *

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 curriculum vitae, lequel servira de référence.

* En vertu des conditions de travail applicables aux emplois occasionnels cycliques ou sur appel de l'Assemblée nationale, une majoration salariale de 11,12 % est incluse dans le 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 :

- Repas fourni sous certaines conditions
- Congés payés pour événements familiaux selon la convention collective en vigueur;
- Régime de retraite (RREGOP);
- Milieu de travail respectueux, inclusif et ouvert à la diversité;
- Accumulation de crédits de vacances



Travailler dans ce lieu unique vous intéresse?

Du 5 août au 18 août 2026 à 23 h 59, faites-nous parvenir un dossier complet incluant :

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

Pour ce faire, cliquez sur « Postuler », puis transmettez votre dossier à l'adresse dotation@assnat.qc.ca en inscrivant « **Cuisinière ou cuisinier** » dans l'objet de votre message.

Pour chaque expérience inscrite dans le curriculum vitae, veuillez indiquer 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 total effectuées au contrat.

Prêt à passer à l'action?

Au terme de l'affichage, l'équipe des ressources humaines transmettra aux gestionnaires les candidatures issues de la présélection. Les gestionnaires pourront ensuite communiquer avec les personnes retenues afin de planifier les entrevues, qui se dérouleront dans la semaine du 24 août 2026.

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. Ronan Morin, ronan.morin@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.