

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

## Sortez du cadre!

[assnat.qc.ca/carrieres](http://assnat.qc.ca/carrieres)

POSTE

### Cuisinière ou cuisinier

OFFRE DE RECRUTEMENT  
44615SRS037034897503

CONTRATS OCCASIONNELS,  
SUR APPEL AVEC  
POSSIBILITÉ DE  
RENOUVELLEMENT

### Lieu où vous vous dépasserez

Assemblée nationale du Québec – Direction générale de l'information et de l'expérience visiteur - Service des restaurants. Des emplois occasionnels sont offerts au 1045, rue des Parlementaires à Québec.

#### 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 sous-chef, vous serez amené à :

- Exécuter 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;
- Opérer les appareils et les accessoires de cuisine et vous assurer de leur propreté et de leur bonne utilisation;
- Participer à la prise et à la tenue des inventaires et vérifier les marchandises lors de leur réception;
- Initier occasionnellement les nouveaux cuisiniers en collaborant à leur entraînement.

### Votre profil

Pour occuper le poste de cuisinière ou de cuisinier, vous devez :

- Être disponible les soirs de semaine ainsi que les fins de semaine. 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 appelé à travailler en dehors des heures normales de bureau;
- Posséder un très bon sens de l'organisation et 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.



Pas si  
beige  
que ça!

**Pour toi. Pour tous.**

## Les indispensables

- Détenir un diplôme d'études professionnelles en cuisine;  
\* Chaque année de scolarité manquante peut être compensée par deux années d'expérience pertinente au travail.
- Posséder deux (2) années d'expérience pertinente ayant notamment permis d'acquérir les techniques de base en cuisine et de connaître 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;

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.

- La personne dont la candidature sera retenue pour occuper cet emploi devra se soumettre aux exigences d'une enquête de sécurité.

## Taux de traitement

Entre 21,60\$ et 27,00\$ selon expérience.

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 hebdomadaires de travail pour cet emploi est variable.

## Cet emploi vous intéresse ?

Du 24 avril au 7 mai 2024 à 23h59, faites-nous parvenir un dossier complet incluant :

- Un curriculum vitae;
- Une copie de vos diplômes et certifications;
- S'il y a lieu, une copie de votre permis de travail.

À l'adresse [dotation@assnat.qc.ca](mailto:dotation@assnat.qc.ca) en inscrivant « **Cuisinière ou cuisinier** » dans l'objet de votre message.

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 en 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.

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

## Vous avez des questions ?

Pour la dotation : Mme Andrée-Anne Renaud, [andree-anne.renaud@assnat.qc.ca](mailto:andree-anne.renaud@assnat.qc.ca)

Pour les attributions de l'emploi : M. Sébastien Laframboise,  
[sebastien.laframboise@assnat.qc.ca](mailto:sebastien.laframboise@assnat.qc.ca)

*La fonction publique du Québec applique des [mesures d'accès à l'égalité en emploi](#) à l'intention des femmes, des membres des minorités visibles et ethniques, des personnes handicapées, des anglophones et des Autochtones.*

### [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