



FAIS PARTIE DE L'ÉQUIPE!

Le **Séminaire de Chicoutimi** est une **école secondaire privée mixte** dans la ville de Saguenay qui accueille plus de 530 élèves. L'équipe du Séminaire s'engage à tout mettre en œuvre pour **permettre aux jeunes de développer leurs passions** grâce à un **parcours diversifié** tout en favorisant l'**engagement dans le milieu**.

FONCTIONS PRINCIPALES

L'aide-cuisinier/aide-cuisinière recherchée, en collaboration avec le responsable de la cafétéria, doit notamment :

- Voir à la préparation et au service des plats à la cafétéria, en collaboration et selon les directives d'une cuisinière ou d'un cuisinier;
- Participer à la préparation des repas, des salades ainsi qu'à la préparation et à la confection des desserts;
- Participer au service des aliments au comptoir;
- Voir à la propreté et à l'entretien de son secteur de travail ainsi que de l'équipement et de l'ameublement utilisés;
- Effectuer le montage, le démontage et le nettoyage des tables, la manutention des chariots et le transport des aliments de l'entrepôt à la cuisine;
- Effectuer le lavage des chaudrons, des cabaret et de la vaisselle de cafétéria à l'aide des machines à laver la vaisselle, le nettoyage des lieux de travail, des chambres froides et l'enlèvement hors de la cuisine des ordures ménagères;
- Agir à titre de caissière ou de caissier et à titre de personne préposée aux machines distributrices;
- Au besoin, accomplir toute autre tâche en lien avec l'emploi et toute tâche connexe.

QUALITÉS REQUISES

Nous recherchons une personne dynamique et enthousiaste qui possède :

- ✓ d'excellentes **habiletés en cuisine**;
- ✓ un bon **sens de l'écoute et du travail d'équipe**;

Il est à noter que seuls les candidats retenus seront contactés.

**OFFRE
D'EMPLOI**

**Année scolaire
2022-2023**

**AIDE-CUISINIER ou
AIDE-CUISINIÈRE**

**25 à 30 heures /
semaine**

**Date d'entrée en fonction :
Dès que possible**

La personne intéressée doit détenir :

- avoir de l'expérience en préparation de repas en cuisine ou en cafétéria;
- avoir de l'expérience en service de repas;
- idéalement, un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou en toute autre spécialité appropriée à la classe d'emploi ;
- une attestation en hygiène et salubrité alimentaire, un atout.

SALAIRE

Selon les échelles provinciales auxquelles sont annexées des ententes et des avantages propres à l'établissement.

{taux horaire : 21,58\$/h
plus avantages sociaux}

Le Séminaire de Chicoutimi souscrit au principe d'équité en emploi.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de motivation, **au plus tard le lundi, 20 mars 2023**, par courriel à rh@sdec.education.