

Appel de candidatures

Deuxième cuisinière ou deuxième cuisinier

Société de développement de la Baie-James

Cet emploi est une occasion pour toi :

- De contribuer au succès du relais routier du km 381;
- De bénéficier d'un horaire rotatif de 21 jours de travail suivis de 21 jours de congés;
- De disposer d'une grande autonomie dans la réalisation de ton travail;
- De découvrir le Nord-du-Québec et la Baie-James.

Qui sommes-nous?

La Société de développement de la Baie-James (SDBJ) est une société d'État québécoise complètement dédiée au développement économique du territoire de la Baie-James. Elle a pour mission de favoriser, dans une perspective de développement durable, le développement économique, la mise en valeur et l'exploitation des ressources naturelles, autre que les ressources hydroélectriques, du Territoire de la Baie-James. Le relais routier du km 381 offre des services de restauration, d'hébergement, de distribution de carburant et de dépannage mécanique d'urgence aux usagers de la route de la Baie-James.

Prérequis

- Posséder un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine;
- Disposer d'un minimum d'un an d'expérience en cuisine de type "cafétéria" en région éloignée;
- Maîtriser la langue anglaise sera considéré comme un atout;
- Toute combinaison de formation et d'expérience jugée équivalente sera considérée.

Conditions de travail et avantages

- Horaire de travail de 21 jours de travail suivis de 21 jours de congé;
- Journées de travail de 12,5 heures;
- Logé et nourri sur place;
- Allocation de transport de 4 310\$ par année (82.88\$ par semaine);
- Allocation d'assurance de 1 250\$ par année (24.04\$ par semaine);
- Salaire horaire entre 18.88\$ et 20.67\$;
- Entrée en fonction le 28 février 2019;
- Transport non inclus, le candidat retenu doit se déplacer au relais routier du km 381 par ses propres moyens.

Ton mandat

- Participer à la préparation des repas de type casse-croûte et repas du jour;
- Préparer les aliments pour la réalisation des repas;
- Donner un service de qualité en respectant les règles de service;
- S'assurer de la propreté des lieux et des équipements en respectant les règles d'hygiène;
- Participer à la prise d'inventaire;
- Déballer et disposer les marchandises reçues;
- Faire la mise en place et la rotation des produits offerts;
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de cuisine.

Fais-nous parvenir ta candidature avant le 15 février 2019 et n'hésite pas à nous contacter pour plus de détails : rh@sdbj.gouv.qc.ca / (819) 739-4717

Québec 

Pour l'équité en emploi

Renseignements importants : Veuillez indiquer sur votre envoi « Deuxième cuisinière ou deuxième cuisinier ». Nous remercions toutes les candidates et tous les candidats d'avoir répondu à cette offre d'emploi; cependant, seules les personnes dont la candidature aura été retenue seront contactées. Toute candidature sera traitée confidentiellement.