

# Appel de candidatures

## Deuxième-cuisinière ou deuxième cuisinier - Occasionnel

Relais routier du km 381 (Route Billy-Diamond)

**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. 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 Billy-Diamond. Il s'agit du seul relais routier localisé sur cette route de 620 kilomètres.

### 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

- **Le transport n'est pas organisé par l'employeur. Vous devez être en mesure de vous rendre sur le lieu de travail avec un véhicule, le transport par autobus pourrait ne pas être disponible;**
- Date d'entrée en fonction le plus tôt possible;
- Salaire horaire de 20,90 \$;
- Horaire de travail de 21 jours de travail suivis de 21 jours de congé;
- Période de travail d'une durée de 12,5 heures;
- Gîte et le couvert fournis par l'employeur;
- Allocation de transport non imposable de 179 \$ aux deux semaines (4 655 \$/an);
- Allocation d'assurances de 67,69 \$ aux deux semaines après la période de probation (1 760 \$/an);
- Poste à statut occasionnel pour les périodes de grand achalandage avec possibilité de permanence.

### Ton mandat

- Réaliser la production des aliments réfrigérés (sandwichs, muffins, salades, etc.);
- Assurer la préparation et le service du déjeuner;
- 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 dès maintenant  
et n'hésite pas à nous contacter pour plus de détails :

[rh@sdbj.gouv.qc.ca](mailto:rh@sdbj.gouv.qc.ca)

873 995-1487

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.