

Appel de candidatures

Première cuisinière ou premier cuisinier – Poste temporaire 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 et un service de premier répondant 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 de deux (2) à cinq (5) années d'expérience en cuisine de type "cafétéria";
- Expérience en région éloignée sera considérée comme un atout;
- 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 au relais routier du km 381 (Baie-James) avec un véhicule ou par autobus;**
- Date d'entrée en fonction le plus tôt possible;
- Salaire selon la convention collective de 22,15 \$ à 23,80 \$ de l'heure;
- Allocation de transport non imposable de 4 655 \$ par an;
- Allocation d'assurances de 1 760 \$ par an;
- Horaire de travail de 21 jours de travail suivis de 21 jours de congés;
- Journée de travail d'une durée de 12,5 heures;
- Gîte et le couvert fournis par l'employeur;
- Poste à statut temporaire pour remplacement en maladie.

Ton mandat

- Préparer et faire cuire les repas selon les procédures et les menus établis, et ce, en collaboration avec les membres de l'équipe de cuisine;
- Coordonner le travail des membres de l'équipe de cuisine, diriger et attribuer les tâches journalières;
- Donner un service de qualité en respectant les règles de service;
- S'assurer de la propreté des espaces de travail, des équipements, des ustensiles, de la chambre froide et des réfrigérateurs;
- Assurer la responsabilité de la prise d'inventaire;
- Collaborer au déballage et à la disposition des marchandises reçues;
- Mets à jour les feuilles de suivi des mesures de contrôle (température des réfrigérateurs, dates de péremption des aliments, date des rotations etc...);
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de cuisine.

**Faites-nous parvenir votre candidature dès maintenant
et n'hésitez pas à nous contacter pour plus de détails :**

Tabitha Déry, Technicienne en ressources humaines

rh@sdbj.gouv.qc.ca

819 739-4717 poste 1262

Québec 

Pour l'équité en emploi

Renseignements importants : Veuillez indiquer sur votre envoi « Première cuisinière ou premier 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.