



POSTE:	CUISINIER(ÈRE), CLASSE II
SERVICE :	ÉDUCATION DES ADULTES ET FORMATION PROFESSIONNELLE
CONCOURS N° :	024COOK2206-01
ENDROIT :	KUUJJUAQ - KAJUSIVIK ADULT EDUCATION & VOCATIONAL CENTRE
STATUT:	RÉGULIER À TEMPS PLEIN
ENTRÉE EN FONCTION :	AOÛT 2022

Kativik Ilisarniliriniq est une commission scolaire proposant des services éducatifs dans les 14 communautés du Nunavik.

FONCTION et TÂCHES :

Relevant du directeur de centre, le cuisinier classe II assume la responsabilité de la gestion de la résidence.

En plus de préparer les repas et de cuisiner les aliments pour le personnel et les élèves qui demeurent à la résidence, le titulaire de ce poste :

- Gère le budget, les prix et l'approvisionnement de la cuisine;
- Prépare des menus équilibrés conformément aux normes en matière de nutrition;
- Contrôle la distribution des aliments;
- Tient à jour l'inventaire des fournitures et de la nourriture;
- Veille à l'usage judicieux et à la rotation des provisions pour éviter une répétition trop fréquente des repas;
- Assure la réception des aliments et de marchandises ainsi que la gestion des stocks;
- Effectue toute autre tâche déterminée par son supérieur.

QUALIFICATIONS :

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine d'établissement ou diplôme ou attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente;
- Certificat du MAPAQ.

La Commission scolaire peut à son gré ne pas tenir compte des qualifications précitées si elle juge adéquate la candidature d'une ou d'un bénéficiaire de la Convention de la Baie-James et du Nord québécois (CBJNQ) et que la personne accepte de suivre un programme de formation déterminé par la Commission.

EXIGENCES :

- Maîtrise d'au moins deux (2) des trois (3) langues de travail de la Commission scolaire (inuktitut, français ou anglais);
- Connaissances en traitement de texte et en feuille calcul électronique.

HORAIRE DE TRAVAIL : 38,75 heures par semaine.

CLASSIFICATION / SALAIRE / AVANTAGES SOCIAUX :

Conformément à la convention collective de l'AENQ pour les employés de soutien ce poste appartient au corps d'emploi 5312, soit de 24,76\$ de l'heure.

En plus du salaire, vous pourriez être admissible à des avantages sociaux tels que :

- 20 jours de vacances annuelles;
- 2 semaines de congé pendant la période des fêtes;

et, lorsqu'applicable, à d'autres avantages sociaux tels que :

- Horaire d'été;
- Logement
- Allocation du sud /nordique;
- Voyages sociaux;
- Transport de nourriture.

Tous les avantages sociaux sont accordés au prorata de la tâche.

DÉLAI POUR POSTULER : 16h00 le 23 juin 2022

FAITES PARVENIR VOTRE CANDIDATURE PAR COURRIEL À :

applications@kativik.qc.ca

Vous devez indiquer 024COOK2206-01 dans l'objet du courriel.

**Ressources humaines
Kativik Ilisarniliriniq**

Nous communiquerons seulement avec les personnes dont nous aurons retenu la candidature.



POSITION:	COOK CLASS II
DEPARTMENT:	ADULT EDUCATION AND VOCATIONAL TRAINING
COMPETITION NUMBER:	024COOK2206-01
LOCATION:	KUUJJUAQ - KAJUSIVIK ADULT EDUCATION & VOCATIONAL CENTRE
STATUS:	FULL-TIME REGULAR
START DATE:	AUGUST 2022

Kativik Ilisarniliriniq is a school board offering educational services in the 14 communities of Nunavik.

FUNCTION & DUTIES:

Under the authority of the Director of the Centre, the cook class II assumes responsibility of the management of the residence.

In addition to preparing and cooking food for the personnel and students staying at the residence, this position includes:

- Managing the kitchen in terms of budget, prices and supplies;
- Preparing balanced menus according to nutrition standards;
- Controlling distribution of the food;
- Maintaining a perpetual inventory of supplies and food stocks;
- Ensuring the rational use and rotation of food stocks in order to avoid a too frequent repetition of the same meals;
- Assure cargo reception and follow up of inventory;
- Any other relevant duty as determined by his/her supervisor.

QUALIFICATIONS:

Secondary school vocational diploma in professional cooking or a diploma or attestation of studies which is recognized as equivalent by the competent authority
MAPAQ certification.

The Board may, at its discretion, waive any or all of the afore-mentioned qualifications if it finds a suitable candidate who is a beneficiary of the James Bay and Northern Québec Agreement (JBNQA) and who accepts, as a condition of employment, to follow a training plan determined by the Board.

REQUIREMENTS:

Must be fluent in at least two (2) of the three (3) working languages of the Board (Inuktitut, French, English).
Knowledge of word processing and spread sheets.

WORK SCHEDULE: 38,75 hours per week.

CLASSIFICATION / SALARY / BENEFITS:

In accordance with the AENQ collective agreement for support employees, this position belongs to job category 5312, at \$24.76 an hour depending on qualification and experience.

In addition to salary, you may be eligible to other benefits such as:

- 20 days of annual vacation
- 2 weeks of vacation during Holiday season

and, when applicable, other benefits such as:

- Summer schedule
- Housing
- Northern allowance
- Social trips
- Food cargo

All benefits are prorated based on the percentage of the task.

DEADLINE FOR APPLICATION IS: 4:00 pm, June 23rd, 2022

SEND APPLICATION BY EMAIL TO: applications@kativik.qc.ca

You must indicate 024COOK2206-01 in the subject of the e-mail.

**Human Resources
Kativik Ilisarniliriniq**

Only those candidates under consideration will be contacted.

