



COOK CLASS III POSITION

Local posting

LOCATION:	NASIVVIK CENTRE - KANGIQSUJUAQ
STATUS:	FULL-TIME REGULAR
SALARY:	\$22,20/HOUR
OTHER POSSIBLE BENEFITS:	- NORTHERN ALLOWANCE - FOOD CARGO ALLOWANCE - OUTINGS - HOUSING ALLOWANCE
STARTING DATE:	FEBRUARY 2023

NATURE OF THE WORK:

The principal and customary work of an employee in this class of employment consists in taking part in all of the simple tasks performed by a cook of a higher class in the preparation and cooking of food or in being responsible for a kitchen and a cafeteria where, for the most part, simple food is prepared according to menus, recipes and detailed cooking instructions.

FUNCTIONS:

Besides preparing and cooking the food, this job includes the following responsibilities:

- Prepare meals, including breakfast;
- Cut meats, prepare soups, sauces, salads, pastries and desserts;
- Monitor the inventory levels and submit purchase orders;
- Verify goods delivered and their conservation;
- Participate in the food distribution;
- Prepare menus according to nutrition standards;
- Contribute in placing and serving food;
- Perform any other relevant task determined by his/her immediate superior.

QUALIFICATIONS:

Hold a Diploma of Vocational Studies in Professional Cooking or in any other appropriate specialty for the class of employment or a diploma or an attestation of studies recognized as equivalent by the competent authority or have one (1) year of pertinent experience.

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:

- Relevant experience in institutional cooking;
- Fluent in two of the working languages of the school board (Inuktitut, French, English);
- A MAPAQ attestation is considered an asset.

WORK SCHEDULE: 35 hours per week

HOW TO APPLY:

SEND YOUR RESUME TO:

Sally Nuktie – CENTRE DIRECTOR

EMAIL: Sally.Nuktie@kativik.qc.ca

PHONE: 819-338-3350

APPLY BEFORE: FEBRUARY 24, 2023 at 4:00 pm

Only those candidates under consideration will be contacted.

The School Board reserves the right to submit the candidates to various tests intended to establish their skill level.



ᐅᑎᐱᐅ ᐃᑦᓴᑦᑦᑦᑎᑦᑦᑦ
Kativik Ilisarniliriniq

POSTE DE CUISINIER(IÈRE) CLASSE III

Affichage local

LIEU DE TRAVAIL:	CENTRE NASIVVIK - KANGIQSUJUAQ
STATUT:	TEMPS PLEIN RÉGULIER
SALAIRE:	22,20\$/HEURE
AVANTAGES SOCIAUX POSSIBLES:	• ALLOCATION NORDIQUE • ALLOCATION DE TRANSPORT DE NOURRITURE • SORTIES • ALLOCATION DE LOGEMENT
ENTRÉE EN FONCTION:	FÉVRIER 2023

NATURE DU TRAVAIL :

Le rôle principal et habituel de la personne salariée de cette classe d'emplois consiste, soit à participer à tous les travaux simples d'une cuisinière ou d'un cuisinier de classe supérieure, dans la préparation et la cuisson des aliments, soit à assumer la responsabilité d'une cuisine et d'une cafétéria où la majorité des aliments sont des aliments simples préparés conformément à des menus, à des recettes et à des modes de préparation préétablis dans le détail.

TÂCHES :

En plus de la préparation et de la cuisson de la nourriture, ce poste inclue :

- Prépare des repas, dont celui du déjeuner;
- Coupe des viandes, préparation des potages, sauces, salades, pâtisseries et desserts;
- Surveille le niveau de ses inventaires et soumet des bons de commandes;
- Vérifie la marchandise livrée et leur conservation;
- Participe à la distribution de la nourriture;
- Prépare des menus du jour en conformité avec les standards de nutrition;
- Contribue à la mise en place et le service des aliments;
- Exécute toute autre tâche pertinente déterminée par son supérieur immédiat.

QUALIFICATIONS :

Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou en tout autre spécialité appropriée à la classe d'emplois ou être titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente ou avoir une (1) année d'expérience pertinente.

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 :

- Expérience pertinente dans une cuisine d'établissement;
- Maîtrise d'au moins deux (2) des trois (3) langues de travail de la Commission scolaire (inuttitut, français, anglais)
- Attestation du MAPAQ serait un atout.

HORAIRE DE TRAVAIL: 35 heures par semaine

COMMENT POSTULER:

ENVOYEZ VOTRE CV À :

Sally Nuktie - DIRECTEUR(TRICE) DE CENTRE

EMAIL : Sally.Nuktie@kativik.qc.ca

TÉLÉPHONE : 819-338-3350

POSTULEZ AVANT LE: 24 FÉVRIER 2023 À 16h00

Seuls les candidats retenus seront contactés.

La Commission scolaire se réserve le droit de soumettre les candidats à divers tests destinés à établir leur niveau de compétence.

L'emploi du genre masculin a pour but d'alléger le texte et d'en faciliter la lecture.

