

L'ACADÉMIE SAINT-LOUIS, UNE

ÉQUIPE-ÉCOLE DE GRANDE CONFIANCE

DÉTERMINATION
COLLABORATION
INNOVATION
OUVERTURE
BIENVUEILLANCE
ENGAGEMENT
RESPONSABILISATION
EFFORT
DÉTERMINATION
COLLABORATION
INNOVATION
OUVERTURE
BIENVUEILLANCE
ENGAGEMENT

Établie depuis 1953 à Québec, l'Académie Saint-Louis accueille des élèves du préscolaire au secondaire dans des infrastructures modernes. Elle offre à une clientèle de quelque 2000 jeunes un environnement riche et stimulant. L'Académie Saint-Louis développe deux créneaux d'excellence, les langues et les sports, dans un milieu de vie dynamique et innovateur.

OFFRE D'EMPLOI

CUISINIER.ÈRE DE CLASSE II

SECTEUR PRÉSCOLAIRE ET PRIMAIRE

FONCTIONS ET RESPONSABILITÉS

- Assister le.la chef.fe cuisinier.ère ou le.la remplacer lors de son absence ;
- Participer à tous les travaux simples d'une cuisinière ou d'un cuisinier de classe supérieure, dans la préparation et la cuisson des aliments ;
- Collaborer dans la préparation des menus équilibrés selon les normes de la diététique ;
- Surveiller le niveau des inventaires et soumettre les bons de commande nécessaires ;
- Effectuer la réception et la vérification des marchandises livrées et assurer leur conservation ;
- Préparer et cuire des aliments ;
- Participer au service des aliments au comptoir ;
- Assurer l'utilisation rationnelle et la rotation des stocks d'aliments afin d'éviter la répétition trop fréquente des mets et la perte d'aliments ;
- Assurer la propreté de la cuisine ainsi que de l'équipement et de l'ameublement utilisés ;
- Veiller à l'entretien et à la réparation de l'équipement ;
- S'impliquer dans divers événements de l'école en dehors des heures normales de travail ;
- Accomplir toute autre tâche connexe au besoin.

PROFIL DE COMPÉTENCES RECHERCHÉ ET QUALIFICATIONS REQUISES

- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou en toute autre spécialité appropriée à la classe d'emploi ou être titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente ;
- Posséder au moins 5 années d'expérience pertinente ;
- Avoir un excellent sens de l'organisation ;
- Démontrer de l'initiative, de la créativité ainsi que de la rigueur dans ses tâches au quotidien ;
- Être un bon communicateur ;
- Posséder de bonnes compétences dans la gestion d'une cuisine et du personnel ;
- Démontrer une grande importance pour le service à la clientèle ;
- Avoir de la facilité dans les relations interpersonnelles ;
- Faire preuve de flexibilité et de leadership ainsi qu'une excellente capacité à travailler en équipe.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Temps plein - 40 heures / semaine - 200 jours dans l'année (même horaire que les enseignants) ;
- Salaire compétitif avec le secteur public ;
- Régime de retraite RREGOP ;
- Congés pendant la période des fêtes et semaine de relâche (mars) ;
- Accès à une salle d'entraînement et près de sentiers pédestres ;
- Bourses d'étude pour les enfants des employés ;
- Stationnement gratuit.

ENTRÉE EN FONCTION

Le 5 janvier 2026.

MISE EN CANDIDATURE

Les personnes intéressées par ce poste doivent faire parvenir leur curriculum vitae ainsi qu'une lettre de motivation au plus tard le 19 décembre 2025 à 8 h, à l'adresse suivante : rh@aslouis.qc.ca ou en passant par notre site Internet à l'adresse : <https://aslouis.qc.ca/carrieres/>.

Seules les candidatures retenues par le comité de sélection seront contactées.



ACADÉMIE
SAINT-LOUIS

📍 2200 de la Rive-Boisée Nord, Québec, QC G2C 0J1 ☎ 418 767 2200

