

OFFRE D'EMPLOI

AIDE-GÉNÉRAL DE CUISINE ET SURVEILLANT(E) D'ÉLÈVES

École secondaire du Plateau

Besoins temporaires pour l'année scolaire 2022-2023

Affichage interne et externe

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Octobre 2022

LIEU(X) D'AFFECTATION

École secondaire du Plateau de La Malbaie

HORAIRE DE TRAVAIL

10 heures/semaine en aide-général de cuisine
5 heures/semaine en surveillance d'élèves
Du lundi au vendredi (les midis)

TRAITEMENT

Aide-général de cuisine : 21,58 \$ de l'heure
Surveillant(e) d'élèves : le traitement varie selon la
scolarité et les années d'expérience et se situe entre
22,18\$ et 24,13\$ de l'heure

À noter que le traitement sera majoré de 11% pour
tenir lieu de tous les avantages sociaux, à l'exclusion
des vacances. En matière de vacances, un
montant de 8% du traitement reçu sera versé à
chaque période de paie.

AVANTAGES SOCIAUX

- ◇ Régime de retraite;
- ◇ Programme d'aide aux employés et à la famille;
- ◇ **Nouveau:** nous offrons à tous nos employés un
accès gratuit au service de Télémédecine.



SOUMETTEZ VOTRE CANDIDATURE

Faites-nous parvenir une lettre de motivation, ainsi
qu'un curriculum vitae à l'adresse courriel suivante
au plus tard le 5 octobre 2022 à 16h00 :
cv@csscharlevoix.gouv.qc.ca

Notez que seules les personnes retenues pour une
entrevue seront contactées.



Desservant le territoire de Charlevoix, le **Centre de services scolaire de Charlevoix (CSSDC)** compte 13 écoles primaires, 3 écoles secondaires et un Centre d'éducation des adultes et de formation professionnelle. Chaque année, ses quelque 630 employés œuvrent à instruire, socialiser et qualifier plus de 3500 personnes. Celles-ci étudient dans des environnements inclusifs favorisant l'autonomie en apprentissage, la réussite scolaire, le développement du plein potentiel de chacun et l'acquisition des compétences nécessaires au XXI^e siècle.

Le Centre de services scolaire de Charlevoix est à la recherche de personnes pour combler deux (2) besoins temporaires d'aide-général de cuisine et de surveillant(e) d'élèves à l'École secondaire du Plateau de La Malbaie. À noter que les deux (2) emplois pourront être cumulés par une même personne.

Aide-général de cuisine

NATURE DU TRAVAIL

Le rôle principal et habituel de la personne salariée de cette classe d'emplois consiste à effectuer des travaux simples dans une cuisine ou une cafétéria tels que l'entretien des locaux et de l'équipement, la manutention et le transport des vivres, des aliments et des ustensiles, ainsi que la préparation des plats et le service à la cafétéria. Elle travaille selon les directives ou sous la surveillance d'une cuisinière ou d'un cuisinier.

ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES

Pour connaître les attributions caractéristiques de l'emploi de surveillante ou surveillant d'élèves, veuillez consulter le plan de classification des emplois de soutien.

QUALIFICATIONS REQUISES

Aucune qualification spécifique n'est requise, mais un cours ou de l'expérience en cuisine constituent des atouts considérables.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Capacité de travailler en équipe, sens de la planification et de l'organisation du travail, autonomie, initiative, sens des responsabilités, sens de l'approche-client, capacité à travailler sous pression.

Surveillant(e) d'élèves

NATURE DU TRAVAIL

Le rôle principal et habituel de la personne salariée de cette classe d'emploi consiste à s'assurer du respect, par les élèves, de la politique d'encadrement de l'école concernant la discipline.

ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES

Pour connaître les attributions caractéristiques de l'emploi de surveillante ou surveillant d'élèves, veuillez consulter le plan de classification des emplois de soutien.

QUALIFICATIONS REQUISES

Être titulaire d'un diplôme de 5^e année du secondaire ou être titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente, et avoir une (1) année d'expérience pertinente ayant permis d'acquérir une discipline personnelle, des notions générales de psychologie et des aptitudes sur le plan des relations humaines.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

Sens de l'organisation et du contrôle, dynamisme, initiative et sens des responsabilités, capacité à faire face à des situations d'urgence et de pression, esprit d'analyse et de jugement, respect de la confidentialité, capacité à travailler en équipe, bonne communication orale. Aptitudes sur le plan des relations humaines, particulièrement dans ses rapports avec les personnes qui l'entourent (les élèves et le personnel).