



ᑲᑎᑕᑲ ᐃᑦᑲᑦᑕᑎᑲᑦᑲᑲ Kativik Ilisarniliriniq

POSTE :	ENSEIGNANT(E) - COURS DE CUISINE COMMERCIALE (PROGRAMME 5811) (2 POSTES)
SERVICE :	ÉDUCATION DES ADULTES ET FORMATION PROFESSIONNELLE
SALAIRE :	ENTRE 46 527 \$ ET 92 027 \$ PAR ANNÉE, SELON L'EXPÉRIENCE ET LES QUALIFICATIONS
CONCOURS N° :	TEACHAEVTPC2505-01
LIEU DE TRAVAIL :	QUAQTAQ ET INUKJUAQ
STATUT :	CONTRACTUEL, 400 HEURES
DURÉE :	AOÛT À DÉCEMBRE 2025 (AVEC POSSIBILITÉ DE RENOUVELLEMENT)

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

Aimeriez-vous joindre nos rangs pour une expérience unique et valorisante?

OBJECTIFS DU PROGRAMME :

Le programme de cuisine commerciale prépare les étudiants à exercer le métier de cuisinier professionnel. Les aspirants cuisiniers professionnels acquerront les connaissances, les compétences et les attitudes nécessaires pour préparer la mise en place et le plan de travail en vue du service; planifier les éléments nécessaires pour assurer un service efficace; se conformer aux normes en matière d'hygiène, de salubrité alimentaire et de santé et sécurité au travail; cuisiner correctement divers aliments et mets; présenter la nourriture conformément aux normes; préparer, assaisonner et entreposer les hors-d'œuvre, les soupes, les viandes, le poisson, les légumes, les sauces, les desserts et tout autre produit alimentaire conformément aux procédures établies; créer des menus pour divers repas ainsi que des menus table d'hôte, des aliments à la carte et des buffets.

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 de deux des trois langues en usage à la commission scolaire : inuktitut, anglais et français;
- Expérience en formation des adultes;
- Expérience avec des classes à niveaux multiples.

ATOUTS:

- Connaissance et enseignement des programmes du MEES;
- Expérience d'enseignement en anglais et français, langue seconde;
- Connaissance de la plateforme Moode.

CLASSIFICATION / SALAIRE / AVANTAGES SOCIAUX :

Le salaire et les avantages sociaux sont conformes à ceux proposés dans la convention collective des enseignants de la commission scolaire, entre 46 527 \$ et 92 027 \$ par année, selon l'expérience et les qualifications. Tous les avantages sociaux sont accordés au pourcentage de la tâche.

En plus du salaire, vous pourriez être admissibles à des avantages sociaux, notamment :

- Programme d'aide aux employés et à leur famille
- Possibilités de progression de carrière

et, s'il y a lieu, à d'autres avantages sociaux tels que :

- Prime nordique
- Allocation de transport de nourriture
- Avantages pour frais de déménagement
- Primes d'attraction et de rétention
- Jusqu'à trois (3) voyages aller-retour au Nunavik

DÉLAI POUR POSTULER : 19 mai 2025, 16 h

Pour postuler :

- 1) Visitez notre site web sur l'emploi (<https://career.kativik.qc.ca/>) et cliquez sur « Postulez », OU
- 2) Faites parvenir votre CV à applications@kativik.qc.ca en indiquant **TEACHAEVTPC2505-01** dans l'objet du courriel.

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



POSITION:	TEACHER – PROFESSIONAL COOKING (PROGRAM 5811) (2 POSITIONS)
DEPARTMENT:	ADULT EDUCATION AND VOCATIONAL TRAINING
SALARY:	FROM \$46,527 TO \$92,027 DEPENDING ON EXPERIENCE AND QUALIFICATIONS
COMPETITION NUMBER:	TEACHAEVTPC2505-01
LOCATION:	QUAQTAQ AND INUKJUAK
STATUS:	CONTRACTUAL 400 HOURS
DURATION:	AUGUST TO DECEMBER 2025 (WITH A POSSIBILITY OF RENEWAL)

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

Would you like to join us for a unique and rewarding experience?

PROGRAM OBJECTIVES:

The Professional Cooking program prepares students to practice the trade of professional cook. Aspiring professional cooks will acquire the knowledge, ability and attitude necessary to prepare the mise en place and work plan for service; plan the necessary elements for smooth service; apply hygiene, food safety, and occupational health and safety standards; cook various foods properly; present food in accordance with standards; prepare, season and store hors d'oeuvres, soups, meat, fish, vegetables, sauces, desserts and other food products; in accordance with specific procedures; and create menus for various meals as well as table d'hôte menus, à la carte items and buffets.

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

REQUIREMENTS:

- Fluency in two (2) of the three (3) official languages of KI (Inuktitut, English and French);
- Experience in adult education, and;
- Experience in multi-level classes.

ASSETS:

- Knowledge and teaching of the MEES programs.
- Experience in teaching English and French as a second language.
- Knowledge of the Moodle platform.

CLASSIFICATION / SALARY / BENEFITS:

Salary & benefits as per the Teachers Collective Agreement of the Board: from \$46,527 to \$92,027 annually depending on experience and qualifications. All benefits are prorated based on the percentage of the task.

In addition to salary, you <u>may</u> be eligible to benefits such as: • Employee and Family Assistance Program • Career development opportunities	and, <u>when applicable</u>, other benefits such as: • Northern premium • Food transportation allocation • Paid relocation benefits • Retention and attraction premium • Up to three (3) round trips to and from Nunavik
--	--

DEADLINE FOR APPLICATION: May 19, 2025 at 4 PM

To apply:

- 1) Visit our career website (<https://career.kativik.qc.ca/>) and click on “Apply”, OR
- 2) Send your CV to applications@kativik.qc.ca and indicate **TEACHAEVTPC2505-01** in the subject of the e-mail.

Only those candidates under consideration will be contacted.

