



ᐅᐅᐅᐅ ᐃᐅᐅᐅᐅᐅᐅᐅᐅ Kativik Ilisarniliriniq

POSTE :	CUISINIER(ÈRE), CLASSE II
SERVICE :	ÉDUCATION DES ADULTES ET FORMATION PROFESSIONNELLE
SALAIRE :	26,57\$/HEURE
CONCOURS N° :	124COOKII2506-01
ENDROIT :	INUKJUAQ - CENTRE NUNAVIMMI PIGIURSAVIK
STATUT:	SAISONNIER À TEMPS PLEIN
ENTRÉE EN FONCTION:	AOÛT 2025

Kativik Ilisarniliriniq (KI) 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 cuisine du centre. En plus de préparer les repas et de cuisiner les aliments pour le personnel et les élèves, 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 des employés de soutien de l'AENQ, ce poste appartient au corps d'emploi 5312: soit de 26,57\$ de l'heure. Tous les avantages sociaux sont accordés au prorata de la tâche.

En plus du salaire, vous pourriez être éligible à des avantages sociaux tels que : • 20 jours de vacances annuelles • 2 semaines de congé pendant la période des fêtes • Programme d'aide aux employés et à leur famille • Possibilités de progression de carrière	Et, lorsqu'applicable, à d'autres avantages sociaux tels que : • Horaire d'été • 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
---	---

DATE LIMITE POUR POSTULER : le 18 juin 2025 à 16h00

Pour postuler :

- 1) Visitez notre site web carrière (<https://carriere.kativik.qc.ca/>) et cliquez sur "Postulez", OU
- 2) Envoyez votre CV à applications@kativik.qc.ca et indiquez **124COOKII2506-01** dans l'objet du courriel.

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

****L'utilisation du masculin aux présentes découle uniquement d'une volonté de simplification linguistique***



POSITION:	COOK CLASS II
DEPARTMENT:	ADULT EDUCATION AND VOCATIONAL TRAINING
SALARY:	\$26.57/HOUR
COMPETITION NUMBER:	124COOKII2506-01
LOCATION:	INUKJUAK - NUNAVIMMI PIGIURSAVIK CENTRE
STATUS:	FULL-TIME SEASONAL
START DATE :	AUGUST 2025

Kativik Ilisarniliriniq (KI) 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 kitchen of the center. In addition to preparing and cooking food for the personnel and students, 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 staff, this position belongs to job category 5312: \$26.57 an hour. 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: • 20 days paid vacation • 2-week paid holiday period • Employee and Family Assistance Program • Career development opportunities	and, <u>when applicable</u>, other benefits such as: • Summer schedule • 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: June 18th, 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 **124COOKII2506-01** in the subject of the e-mail.

Only the candidates under consideration will be contacted.

