

Académie François-Labelle



Aide général(e) de cuisine

Processus de sélection 2026-2027-09

Entrée en fonction : 4 janvier 2027

Depuis plus de 30 ans, l'Académie François-Labelle se distingue par son excellence en éducation et sa réputation comme milieu d'apprentissage innovant, bienveillant et dynamique. Avec plus de 25 ans d'expérience dans l'enseignement du programme primaire du Baccalauréat International, nous sommes fiers d'inspirer nos élèves à devenir des citoyens engagés, fiers et ouverts sur le monde.

Faites une réelle différence dans un milieu scolaire humain et engagé

Nous sommes à la recherche **d'un(e) aide général(e) à la cuisine** qui souhaite contribuer au bien-être de nos élèves et du personnel en participant activement aux activités du service alimentaire de l'école.

Principales responsabilités

- Assister à la préparation et à la mise en place des repas et des collations;
- Effectuer le service des repas auprès des élèves et du personnel;
- Participer au nettoyage et à l'entretien des équipements, des ustensiles et des aires de travail ;
- Assurer le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire;
- Réceptionner, ranger et entreposer les denrées alimentaires selon les procédures établies;
- Collaborer avec l'équipe de cuisine afin d'assurer le bon déroulement des opérations quotidiennes;

Ce que nous offrons :

- Poste à temps partiel**, 33h/semaine.**
- **Entrée en fonction : 4 janvier 2027**
- Salaire équivalent au secteur public **Taux horaire de 24,73$ au 1er juillet 2026.**
- Participation au régime de retraire (**REEGOP**).
- Stationnement gratuit avec accès aux bornes de recharge pour véhicules électriques.
- Rabais sur les frais de scolarité pour les enfants des membres du personnels.

En rejoignant l'Académie François-Labelle, vous ferez partie d'une équipe accueillante et engagée, dans un environnement moderne et stimulant où le respect, la collaboration et l'innovation sont au cœur du quotidien.

La personne idéale répondra aux critères suivants :

Une personne fiable, dynamique et reconnue pour son esprit d'équipe. Organisée et efficace, elle apprécie le travail bien fait et respecte rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité. Elle sait s'adapter à un environnement scolaire actif et contribuer à offrir un service de qualité aux élèves et au personnel.

Elle détient un diplôme d'études secondaires ou une formation jugée équivalente. Une expérience en restauration, en service alimentaire ou en cuisine institutionnelle constitue un atout, tout comme une certification en hygiène et salubrité alimentaires.

Pour postuler : Envoyez votre CV et une lettre de présentation **avant le 6 décembre 2026** à Mme Laurianne Lapointe, gestionnaire administrative, à l'adresse suivante : laurianne.lapointe@academiefrancoislabelle.qc.ca