ᑲᑎᒪᔨᑦ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᓕᕆᔨᒃᑯᑦ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

POSSIBILITÉ D'EMPLOI AU GOUVERNEMENT DU NUNAVUT

Cuisinier ou cuisinière de centre correctionnel
Ministère de la Justice
Iqaluit (Nunavut)
Poste occasionnel de relève

Sous la direction du ou de la gestionnaire des services d'alimentation du Centre correctionnel de la région de Baffin, le cuisinier ou la cuisinière prépare les repas, forme les détenus travaillant dans la cuisine, et dirige les activités culinaires afin d'assurer une distribution sécuritaire des repas, aux horaires voulus. Il ou elle veille au respect des règlements sur la salubrité alimentaire, la santé et la sécurité afin de fournir des services de qualité au personnel et aux détenus. Il ou elle supervise jusqu'à huit détenus dans la cuisine et leur enseigne les bonnes méthodes de manipulation et de préparation des aliments pour tous les repas servis dans l'établissement correctionnel. Le ou la titulaire se conforme aux politiques et aux procédures en vigueur en matière de services d'alimentation en suivant les règlements et les lignes directrices de Santé Canada, notamment le Guide alimentaire canadien, les normes de salubrité des aliments, le Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail, les règlements relatifs au Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) et les normes d'analyse des risques aux points critiques (HACCP), dans le but de fournir des services de qualité au personnel et aux détenus.

Le candidat retenu ou la candidate retenue possède au moins deux ans d'expérience dans la restauration, de préférence dans la production à haut volume, et a des connaissances en matière de régimes thérapeutiques et d'allergies, de prévention des infections, de contrôle de la quantité et de la qualité et de contrôle des portions. Il ou elle possède un permis de conduire de classe 5 et un certificat de premiers soins et de réanimation cardiorespiratoire. Il ou elle connait les processus d'achats et de contrôle des stocks ainsi que le programme d'apprentissage. Il ou elle est en mesure de former les détenus grâce à de bonnes aptitudes en communication écrite et orale. Le ou la titulaire travaille directement avec les détenus, la capacité de communiquer en inuktitut ou en inuinnaqtun constitue donc un atout. Le cuisinier ou la cuisinière doit passer de longues périodes à travailler debout et être capable de soulever jusqu'à 50 livres (23 kilogrammes) par intervalles. Il ou elle doit également rester alerte en tout temps (regarder, entendre, écouter, sentir, etc.).

Ce poste est régi par la convention du Syndicat des employés du Nunavut et offre un salaire à l'embauche de 30,22 $ de l'heure, plus une indemnité de vie dans le Nord.

RÉFÉRENCE : Cuisinier ou cuisinière de relève

- Le gouvernement du Nunavut souscrit au principe de la représentativité de l'effectif, qui favorise la compréhension et la satisfaction des besoins des Nunavummiuts. La priorité est accordée aux bénéficiaires de l'Accord sur les revendications territoriales du Nunavut.
- Les candidats et candidates qui désirent profiter de la Politique de priorité d'embauchage doivent clairement indiquer qu'ils y sont admissibles.
- Pour certains postes, l'embauche est permise sous réserve qu'en l'existence d'un casier judiciaire, celui-ci soit jugé acceptable. Le fait de posséder un casier judiciaire n'élimine pas d'emblée l'étude du dossier d'un candidat ou d'une candidate.
- Il est possible d'obtenir les descriptions de poste par télécopieur, par courriel ou sur le site Web.
- Nous communiquerons uniquement avec les candidats et candidates retenus pour une entrevue.

COORDONNÉES : Ressources humaines
Gouvernement du Nunavut
C. P. 1000, succ. 430, Iqaluit (Nunavut) X0A 0H0
www.gov.nu.ca/human-resources

Téléphone : 867 975-6222
Sans frais : 1 888 668-9993
Télécopieur : 867 975-6220
Courriel : casualsiqaluit@gov.nu.ca