

Apparitrice / Appariteur en alimentation

Service des programmes et de l'enseignement

de concours S2019-701-290-01R

Nature du poste:	Remplacement -temps partiel (Annexe E)
Nom de la personne absente:	Marie-Claude Pelletier
Supérieure immédiate :	Lysanne Lacouture, gestionnaire administrative
Nombre d'heures de travail :	35 heures/semaine durant chacune des deux sessions
Échelle salariale :	Entre 20,20 \$/heure et 21,55 \$/heure
Horaire de travail :	Du lundi au vendredi entre 8 h et 18 h (à confirmer au début de chaque session)
Durée du mandat :	Du 19 août jusqu'au 18 octobre 2019 avec possibilité de prolongation
Date limite de remise des candidatures:	Le 5 août 2019, 16 h

NATURE DU TRAVAIL

Le rôle principal et habituel de la personne de cette classe d'emploi consiste à assister le personnel enseignant, le personnel technique et les étudiantes ou étudiants, en préparant et en mettant à leur disposition le matériel nécessaire à la réalisation d'expériences et d'activités relatives aux matières enseignées, aux activités socioculturelles ou sportives et aux productions audiovisuelles.

QUELQUES ATTRIBUTIONS ET CARACTÉRISTIQUES

Vous trouverez le contenu de la description du corps d'emploi à l'adresse suivante :

<http://cpn.gouv.qc.ca/cpnc/plans-de-classification/>

DE FAÇON PLUS SPÉCIFIQUE

Le rôle principal de la personne appariteur en alimentation consiste à réceptionner les commandes alimentaires, effectuer l'entretien des laboratoires et de la cuisine centrale, assurer l'approvisionnement en produits et services et contrôler l'hygiène, la salubrité et la sécurité à l'intérieur des locaux du département.

De façon plus particulière, la personne travaillera sur les dossiers suivants:

- Participer à l'approvisionnement en produits et services ;
- Recevoir et vérifier les commandes d'aliments ;
- Assurer l'entreposage des produits alimentaires et en effectuer la rotation ;
- Assurer le contrôle des marchandises en inventaire ;
- Contrôler la qualité des produits reçus ;

- Compiler les données pertinentes relatives à la réception des marchandises ;
- Tenir les registres en utilisant des outils informatiques liés au domaine ;
- Suggérer des produits, du matériel ou des techniques pour l'amélioration du déroulement des activités d'approvisionnement et d'entretien des équipements et des lieux ;
- Se déplacer pour compléter les commandes particulières ;
- Participer à maintenir l'hygiène, la salubrité et la sécurité à l'intérieur des locaux ;
- Assurer le respect des règles et des normes en hygiène, salubrité, sécurité et environnement du matériel, des équipements et des lieux en conformité avec les règles du MAPAQ ;
- Effectuer des tâches de nettoyage de différents équipements ;
- Assurer les mesures de santé et de sécurité au travail ;
- Effectuer un suivi régulier des programmes d'entretien préventif des appareils et des équipements ;
- Effectuer les suivis pour les réparations du matériel et des équipements ;
- Mettre en place le suivi découlant des inspections gouvernementales ;
- Participer activement au développement des bonnes pratiques dans le respect de l'environnement et du développement durable ;
- Participer au montage et au démontage du matériel utilisé en cuisine, en distribution et en technologie alimentaire ;
- Mettre en place le matériel et les ingrédients requis pour les activités d'enseignement ;
- Assurer la remise en place du matériel et des ingrédients à la suite d'activités ;
- Réaliser des montages d'équipement de service alimentaire et de technologie alimentaire.

Tâches connexes

- Participer à des événements spéciaux liés aux activités du département ;
- Assister aux réunions départementales, au besoin.

Au besoin, la personne appariteur accomplit toute autre tâche demandée par son supérieur immédiat.

QUALIFICATIONS REQUISES

SCOLARITÉ

Détenir un diplôme d'études secondaires ou détenir un diplôme d'études professionnelles ou détenir un diplôme ou une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente.

EXIGENCES PARTICULIÈRES

- La connaissance du français (vérifiée par test) ;
- Posséder une solide connaissance des critères de qualité des aliments et de leur mode de conservation (vérifiée par test) ;
- Connaître le fonctionnement ainsi que les règles de nettoyage et d'entretien des principaux appareils utilisés en cuisine institutionnelle (vérifiée par test) ;
- Posséder une capacité à utiliser des applications informatiques permettant les activités de gestion et de traçabilité des marchandises ;

- Démontrer une capacité lombaire et dorsale normale (vérifiée par examen médical) (la personne sera appelée à soulever quotidiennement des poids de plus de 15 kg et régulièrement des poids de plus de 20 kg) ;
- Détenir la certification de Manipulateur d'aliments ou de Superviseur en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ serait un atout.

Toutes les personnes intéressées sont invitées à postuler en ligne, à l'aide du portail de recrutement.

<https://enligne.cmontmorency.qc.ca/finnet/login.asp>