



VILLE DE SAINT-CONSTANT OFFRE D'EMPLOI

Ville en pleine croissance de plus de 30 539 résidents, Saint-Constant est situé sur la Rive-Sud de Montréal près des grands axes routiers et se distingue par la présence de deux gares de trains de banlieue donnant un accès facile au centre-ville de Montréal. Ses nombreux parcs et espaces verts, ses installations sportives et ses nouveaux quartiers sympathiques en font un milieu de vie propice à l'épanouissement des jeunes familles. Pouvant compter sur une équipe compétente et dynamique, la Ville de Saint-Constant est à la recherche de candidatures afin de combler le poste suivant :

ENS 2025-09 – PRÉPOSÉ(E) ALIMENTAIRE (CAFÉ CONSTANTIA)

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'EMPLOI

Sous la responsabilité de la coordonnatrice de la restauration, le ou la titulaire du poste participe à la préparation et au service des aliments offerts aux Cafés Constantia de la Ville. Il ou elle contribue également à l'entretien des équipements, à certaines tâches administratives et à l'accueil de la clientèle. Le rôle demande une polyvalence entre les tâches de cuisine, de présentation des produits et de service au public.

RESPONSABILITÉS

- Préparer différentes recettes et confectionner les plats selon les normes établies et les fiches techniques (soupes, viandes, légumes, desserts, repas légers, etc.);
- Assurer la mise en place des aliments dans la cuisine et le présentoir;
- Réaliser l'ouverture et la fermeture du Café selon les procédures établies;
- Effectuer l'entretien des outils, du matériel et des aires de travail;
- Recevoir les livraisons et entreposer les produits selon les règles d'hygiène et de sécurité;
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé;
- Effectuer l'inventaire des produits alimentaires;
- Préparer et servir des breuvages chauds (café, etc.) selon les standards de qualité;
- Accueillir les clients avec courtoisie, les informer sur les produits et prendre les commandes;
- Assembler les commandes et effectuer les transactions à la caisse;
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaire;
- Effectuer différentes tâches administratives liées au bon fonctionnement du Café.

Cette description n'est pas limitative; elle contient les éléments principaux à accomplir. Le titulaire peut être appelé à s'acquitter de toutes autres tâches connexes demandées par son supérieur.

EXIGENCES

- 1 à 2 ans d'expérience pertinente en cuisine et/ou en lien avec le poste;
- Expérience en pâtisserie (atout);
- Certificat/diplôme en cuisine (atout);
- Certificat en hygiène et salubrité alimentaire (MAPAQ) (atout);
- Connaissance des techniques de manipulation des aliments;
- Maîtrise de la langue française, à l'oral et à l'écrit.

APTITUDES

- Habiletés en communication;
- Esprit d'équipe;
- Autonomie;
- Souci du détail;
- Sens de l'organisation et souci des échéanciers;
- Capacité d'adaptation;
- Bonne dextérité manuelle et rapidité d'exécution;
- Capacité à travailler rapidement dans un environnement où le rythme est rapide/soutenu.

La rémunération horaire est fixée à 23,50 \$. L'horaire de travail est du lundi au vendredi, à temps plein, avec possibilité de soirs et de fins de semaine selon les événements. Le poste est situé au Café Constantia, au Complexe aquatique de Saint-Constant.

Veillez faire parvenir votre candidature **au plus tard le 25 septembre 2025** à l'adresse courriel ci-dessous :

Ville de Saint-Constant
Service des ressources humaines
Courriel : rh@saint-constant.ca

La Ville de Saint-Constant souscrit aux principes d'égalité en emploi et invite les femmes, les minorités ethniques, les minorités visibles, les autochtones et les personnes handicapées à poser leurs candidatures. À noter également que seules les candidatures retenues seront contactées pour une entrevue.