

[Offres d'emplois >](#)

Consultation de l'offre d'emploi numéro: EPV-26-TEMP-611460-1

[Postuler maintenant](#)

Description

Titre d'emploi	Cuisinier(ière)
Organisation	Service de l'Espace pour la vie / Direction de l'exploitation / Division développement commercial / Section de la restauration
Destinataires	Employé(e)s de la ville et candidat(e)s externes
Type d'emploi à pourvoir	Emploi temporaire
Période d'inscription	Du 25 février au 6 mars 2026
Salaire	Taux horaire (2025) : 34,22 \$ Groupe de traitement : 14-010 Le taux horaire sera mis à jour au renouvellement de la convention collective.
Avis de modification	

Catégorie d'emploi: Employé(e) manuel(le) et de métier – Col bleu

Horaire: 36 h/semaine, réparties sur 4 jours (de jour, de soir et de fin de semaine)

Adresse: 4101, rue Sherbrooke Est (Restaurant du Jardin Botanique)

Ce processus vise à pourvoir 1 poste pour assurer les remplacements de l'équipe (vacances, congés, etc.).

NOTRE OFFRE

Dans un décor sans pareil à Montréal, le Restaurant du Jardin botanique, le Café terrasse, la Crèmerie et la Halte gourmande offrent des menus santé et savoureux inspirés des produits saisonniers, locaux et souvent biologiques! De plus, le restaurant du Jardin botanique propose une alimentation 100% végétarienne où les végétaux, les fines herbes, les fleurs et les petits fruits sont à l'honneur.

Votre mandat

Vous effectuez la préparation et la cuisson des aliments. Vous coordonnez et surveillez la prestation des membres de l'équipe affectés aux opérations d'exploitation, de production alimentaire et d'entretien des services de restauration. Vous êtes principalement responsable de la qualité des produits offerts à la clientèle et veillez à l'exécution des travaux confiés à votre équipe aidant en cuisine. Plus spécifiquement, vous :

- participez à l'élaboration des menus conformément aux orientations et en assurez la standardisation;

- préparez les repas en conformité avec les recettes et les calendriers de menus et assurez les opérations de production quotidienne;
- coordonnez, distribuez et surveillez la qualité d'exécution du travail du personnel sous votre responsabilité;
- assurez le bon fonctionnement de l'équipe et le respect des normes d'hygiène, de salubrité et de santé sécurité au travail;
- exécutez les commandes et contrôlez la qualité et la quantité des denrées à leur arrivée et vous assurez la rotation des stocks.

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études professionnelles en cuisine
- 2 années d'expérience pertinentes en cuisine, en création de menus et en supervision de personnel
- Habileté à déterminer les portions, le coût des recettes et à évaluer les besoins en approvisionnement
- Connaissance et intérêt pour la cuisine végétarienne
- Certificat en hygiène et salubrité de la MAPAQ
- Permis de conduire classe 5

NOS AVANTAGES

- Des défis d'envergure
- Une carrière au service de la population montréalaise
- Une rémunération et des avantages concurrentiels
- La conciliation travail-vie personnelle
- La possibilité de faire progresser votre carrière

Soyez fière ou fier de travailler pour le premier employeur en importance de la région métropolitaine et la plus importante métropole francophone en Amérique du Nord. La [Ville de Montréal](#), c'est plus de 28 000 talents qui contribuent chaque jour à l'essor de la Ville et à faire la différence pour la population et le bien public.

POSTULEZ MAINTENANT!

En postulant, je consens à ce que le Service des ressources humaines et des communications utilise mes données personnelles à des fins de recrutement et conformément à sa [Politique de confidentialité](#).

Considérant la diversité comme une véritable richesse, la Ville de Montréal invite les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées à soumettre leur candidature. **Merci de vous identifier lors de la postulation.**

Pour en savoir plus sur nos processus de recrutement, visitez <https://montreal.ca/carrieres>. Pour toute autre question, écrivez à dotation@montreal.ca en indiquant le numéro de l'offre d'emploi en objet. Les employés cols bleus de la Ville de Montréal peuvent se référer à l'Intranet pour plus d'informations concernant les **nouvelles** règles de convention collective en lien avec les différents types d'affichages.

Assurez-vous de joindre tous les documents attestant que vous rencontrez les exigences et d'inscrire toutes informations pertinentes pour votre candidature directement dans votre curriculum vitae. Nous vous invitons à suivre l'évolution de votre candidature dans votre dossier de postulation en ligne. Nous communiquerons uniquement avec les personnes dont la candidature est retenue.

DIVERSITÉ, ÉQUITÉ ET INCLUSION

La Ville de Montréal propose un environnement de travail où le respect, la diversité, l'équité et l'inclusion sont des valeurs premières.

Avec son [programme d'accès à l'égalité en emploi](#) et ses [programmes d'intégration en emploi](#), la Ville prend des moyens concrets pour augmenter la diversité au sein de ses équipes de travail.

Inclusive, la Ville s'efforce de réduire les obstacles dans les milieux de travail rencontrés par les personnes en situation de handicap et met en place des mesures facilitant l'accessibilité. À cet égard, des adaptations lors du processus d'évaluation des compétences peuvent être offertes sur demande.

Merci de contribuer à diversifier et enrichir la fonction publique montréalaise!

[Postuler maintenant](#)