



# EMPLOYMENT OPPORTUNITY

Our Mission Statement: The purpose of the St. Lawrence Parks Commission is to provide, preserve and advocate for our parks, our heritage assets and our environment through operations and partnerships that contribute to an exceptional guest experience and economic prosperity in the region.

## ASSISTANT COOK

COMPETITION No:	2025-SLPC-1900
CLASSIFICATION:	Cook 1
COMPENSATION GROUP:	Institutional and Health Care
SALARY RANGE:	\$24.23 - \$26.38
PERIOD OF EMPLOYMENT:	May – October, 2025 Group 1
HOURS OF WORK:	Variable up to 36.25 hours per week
DIVISION:	Upper Canada Golf Course
LOCATION:	Upper Canada Golf Course
POSTING DATE:	May 7, 2025
CLOSING DATE:	May 17, 2025
LANGUAGE OF POSITION:	English
AREA OF SEARCH:	Open

## WHAT CAN I EXPECT TO DO IN THIS ROLE?

You will:

- Embody the SLPC's equity, diversity and inclusion principles while interacting with staff and guests.
- Assist in kitchen operations.
- Prepare and assemble quality meals.
- Help set up buffets.
- Cook and package food, either to order or kept warm until sold.
- Measure and mix ingredients for specific food items.
- Operate large-volume cooking equipment (e.g., grills, deep-fat fryers, griddles).



- Pre-cook items for later use.
- Clean dishes, kitchen, work areas, and dining hall following safe food handling procedures.
- Replenish condiments and supplies at tables and in serving areas.
- Act as head cook in their absence.

## HOW DO I QUALIFY?

### MANDATORY:

- Ontario Food Handler Certificate or willing to obtain.

### KNOWLEDGE AND EXPERIENCE:

- Knowledge of safety, sanitation, and safe food handling practices
- Understanding of preparation, cooking, heating, and serving of simple food items
- Experience with cash register operation and cash handling
- Familiarity with safe operation and daily maintenance of specialized kitchen equipment
- Ability to identify equipment maintenance needs
- Strong communication skills to interact with co-workers and customers
- Excellent listening skills to follow directions and instructions from the Cook

### COMMUNICATION SKILLS:

- Strong oral communication skills to meet visitor needs.
- Oral communication skills to understand work instructions.
- Ability to work in a team environment.
- Ability to read and communicate orders from servers.
- Strong commitment to providing quality customer service
- Excellent customer service skills, focused on food service quality

### REASONING, PROBLEM SOLVING AND ANALYTICAL SKILLS:

- Ability to identify unsafe conditions and take corrective action.
- Reasoning skills for performing maintenance to prescribed specifications.
- Strong problem-solving abilities.
- Self-motivated and organized.

### JUDGMENT AND ORGANIZATIONAL SKILLS:

- Ability to maintain food preparation and eating areas in clean and organized condition.

### COMPUTER SKILLS:

- Ability to open and close cash machine and process transactions accurately if required.

## WHY WORK FOR THE ST. LAWRENCE PARKS COMMISSION?

- Belong to one of the largest employers in Ontario, the Ontario Public Service, and open the door to a diverse range of career opportunities throughout the province



- Supportive team environment
- Staff discounts
- Employee and Family Assistance Program (EFAP)
- Option to join an excellent pension plan
- Paid benefits
- Percentage paid in lieu of vacation and statutory holidays

#### HOW TO APPLY:

1. Please apply online, <https://www.parks.on.ca/about/careers/>.
2. Your cover letter and resume combined should not exceed five (5) pages.
3. Customize your cover letter and resume to the qualifications listed above. Using concrete examples, you must show how you demonstrated the requirements for this job.
4. OPS employees are required to quote their WIN EMPLOYEE ID number when applying.
5. Every external candidate must identify their prior employment in the Ontario Public Service including positions, dates of employment and any re-employment restrictions.

---

**REMEMBER: THE DEADLINE TO APPLY IS 11:59 PM ON WEDNESDAY, MAY 21, 2025.**

WE THANK ALL CANDIDATES FOR APPLYING, BUT ONLY THOSE SELECTED FOR FURTHER SCREENING OR AN INTERVIEW WILL BE CONTACTED.

**Please be advised that the results of this competition may be used to form an eligibility list of qualified candidates to potentially fill future vacancies represented by the Ontario Public Service Employees Union (OPSEU). In accordance with the Collective Agreement, eligibility lists are shared with OPSEU representatives. By applying to this competition, you are providing consent that your name may be shared with OPSEU representatives.**

The St. Lawrence Parks Commission is committed to employment equity. We welcome applications from people with disabilities, Indigenous, Black and racialized individuals, as well as people from a diversity of ethnic and cultural origins, sexual orientations, gender identities and expressions. The St. Lawrence Parks Commission is also committed to an inclusive, barrier-free selection process. We will make appropriate accommodations throughout the recruitment and selection process for applicants with disabilities. To obtain a copy of this posting in an alternative format or to request any accommodation please contact us directly through Human Resources at 1-800-437-2233, ext. 1401. Information received relating to accommodation requests will be addressed confidential



# POSSIBILITÉ D'EMPLOI

**Énoncé de mission : La Commission des parcs du Saint-Laurent (CPSL) a pour mission de favoriser une croissance durable du nombre de visiteurs, de contribuer à la prospérité économique et de bâtir des partenariats communautaires dans l'Est de l'Ontario. La CPSL est une entreprise touristique génératrice de recettes qui offre des expériences éducatives et des loisirs centrés sur les visiteurs de façon à tirer le meilleur parti de ses biens naturels, récréatifs et patrimoniaux.**

N <sup>o</sup> DU CONCOURS :	ASSISTANT-CUISINIER
CLASSIFICATION :	Cook 1
GRUPE DE	
RÉMUNÉRATION :	SEFPO – Institutionnel et soins de santé
ÉCHELLE SALARIALE :	\$24.23 - \$26.38
PÉRIODE	Mai – Octobre
D'EMPLOI :	Groupe 1 (temporaire)
HEURES DE TRAVAIL :	variable jusqu'à 36,25 ou 36,25 heures par semaine
DIVISION :	Parcs et loisirs
ENDROIT :	Terrain de golf Upper Canada
DATE DE PUBLICATION :	7 May 2025
DATE DE CLÔTURE :	7 May 2025
LANGUE DU OU DES POSTES:	anglais
AIRE DE RECHERCHE :	Ouvrir

## À QUOI PUIS-JE M'ATTENDRE À CE POSTE?

Vous aurez les fonctions suivantes :

- Agir conformément aux principes d'équité, de diversité et d'inclusion de la CPSL lors des échanges avec le personnel et la clientèle
- Aider aux opérations de cuisine
- Préparer et assembler des repas de qualité
- Aider à la mise en place des buffets
- Cuire et emballer des aliments, sur commande ou gardés au chaud jusqu'à leur vente
- Mesurer et mélanger des ingrédients pour différents produits alimentaires
- Utiliser de l'équipement de cuisson à grand volume (p. ex. grilles, friteuses et plaques de cuisson)



- Précuire des aliments en vue d'une utilisation ultérieure
- Nettoyer la vaisselle, la cuisine, les aires de travail et la salle à manger en respectant les procédures de manipulation des aliments
- Réapprovisionner les condiments et fournitures aux tables et dans les aires de service
- Agir comme chef cuisinier en son absence

## **QUELLES SONT LES QUALIFICATIONS?**

### **QUALIFICATIONS OBLIGATOIRES**

- Certificat de formation en manipulation des aliments de l'Ontario ou volonté de l'obtenir

### **CONNAISSANCES ET EXPÉRIENCE**

- Connaissance de la sécurité, de l'hygiène et des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments
- Compréhension de la préparation, de la cuisson, du chauffage et de la présentation d'aliments simples
- Expérience de l'utilisation d'une caisse enregistreuse et de la manipulation d'argent comptant
- Connaissance du mode de fonctionnement sécuritaire et de l'entretien quotidien d'un équipement de cuisine spécialisé
- Capacité d'évaluer les besoins en entretien de l'équipement
- Solides compétences en communication pour interagir avec les collègues et la clientèle
- Excellentes aptitudes pour l'écoute pour suivre les directives de la ou du chef cuisinier

### **HABILETÉS DE COMMUNICATION**

- Solides compétences en communication orale pour répondre aux besoins des visiteurs
- Compétences en communication générales pour comprendre les instructions de travail
- Capacité de bien travailler au sein d'une équipe
- Capacité de lire et de communiquer des commandes transmises par des serveurs et serveuses
- Engagement ferme à offrir un service à la clientèle de qualité
- Excellentes compétences en service à la clientèle, axées sur la qualité des services alimentaires

### **APTITUDES POUR LE RAISONNEMENT, LA RÉOLUTION DE PROBLÈMES ET L'ANALYSE**

- Capacité de repérer les conditions dangereuses et de prendre des mesures correctives
- Aptitudes pour le raisonnement pour assurer une maintenance conforme aux directives fournies
- Solides aptitudes pour la résolution de problèmes
- Capacité de se motiver et sens de l'organisation

### **JUGEMENT ET COMPÉTENCES ORGANISATIONNELLES**

- Capacité de maintenir les aires de préparation et restaurations propres et bien organisées

### **COMPÉTENCES EN INFORMATIQUE**

- Capacité d'ouvrir et de fermer un distributeur automatique de billets, et de traiter les transactions avec précision, le cas échéant



## POURQUOI TRAVAILLER POUR LA COMMISSION DES PARCS DU SAINT-LAURENT?

- Entrez au service de la fonction publique de l'Ontario, l'un des plus grands employeurs de la province, et ouvrez la porte à un large éventail de possibilités de carrière dans différentes régions ontariennes.

Vous aurez les avantages suivants :

- Un environnement propice au travail d'équipe
- Des réductions en tant que membre du personnel
- Le Programme d'aide aux employés et à leurs familles
- La possibilité d'adhérer à un excellent régime de retraite, même sans poste permanent
- La possibilité d'obtenir des prestations
- L'option d'achat de prestations
- Un pourcentage versé en remplacement des vacances et des jours fériés
  - Un pourcentage versé en remplacement des prestations

## COMMENT POSTULER

1. Veuillez postuler en ligne, au <https://www.parks.on.ca/about/careers/>.
2. Votre lettre d'accompagnement et votre curriculum vitæ doivent être joints en un seul fichier ne dépassant pas cinq (5) pages.
3. Veuillez personnaliser votre lettre d'accompagnement et adapter votre curriculum vitæ aux qualifications indiquées ci-dessus. À l'aide d'exemples concrets, vous devez montrer comment vous répondez aux exigences de ce poste.
4. Les employés de la FPO sont tenus d'indiquer leur numéro d'identification RIRH s'ils postulent.
5. Les candidats externes doivent faire mention d'éventuels postes déjà occupés dans la Fonction publique de l'Ontario, y compris les titres, les dates et toute restriction à un réemploi.

**RAPPEL : LA DATE LIMITE POUR POSTULER EST MECREDI 21 MAI, 2025 À 23 H 59**

NOUS REMERCIONS TOUTES LES PERSONNES QUI POSERONT LEUR CANDIDATURE. TOUTEFOIS, NOUS COMMUNIQUERONS UNIQUEMENT AVEC CELLES SÉLECTIONNÉES POUR UNE ANALYSE PLUS POUSSÉE DU DOSSIER EN VUE D'EFFECTUER UNE ENTREVUE.

**Prière de noter que les résultats de ce concours peuvent être utilisés pour dresser une liste de candidats qualifiés en vue de pourvoir d'éventuels postes vacants représentés par le Syndicat des employés de la fonction publique de l'Ontario (SEFPO). Conformément à la convention collective,**



**une telle liste sera partagée avec les représentants du SEFPO. En posant votre candidature, vous donnez votre consentement à la communication de votre nom aux représentants du SEFPO.**

À la Commission des parcs du Saint-Laurent, nous respectons l'équité en matière d'emploi. Nous invitons les personnes handicapées, les Autochtones, les Noirs et les personnes racialisées, ainsi que les personnes d'origines ethniques et culturelles, d'orientations sexuelles, d'identités et d'expressions de genre diverses, à poser leur candidature. La Commission des parcs du Saint-Laurent a mis en place un processus de sélection inclusif et sans obstacles. Tout au long du processus de recrutement et de sélection, nous prendrons les mesures d'adaptation appropriées pour les candidates et candidats handicapés. Pour obtenir une copie de cette offre et de la description du poste dans un autre format ou pour demander une mesure d'adaptation, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire des Ressources humaines au 1 800 437-2233, poste 1401. Les renseignements reçus concernant les demandes d'adaptation seront traités de manière confidentielle.