



FONCTION :	FORMATRICE OU FORMATEUR à la formation continue créditée
PROGRAMME :	A.E.C. en Gestion de la restauration
STATUT D'EMPLOI :	Formatrice ou formateur pour l'automne 2018
CONCOURS :	2018-08-002

Début de l'affichage : 14 août 2018
Fin de l'affichage : 16 août 2018, 8 h

Situé au cœur de la Capitale-Nationale et aux portes du cadre enchanteur qu'offrent les plaines d'Abraham, Mérici collégial privé accueille plus de 1 100 étudiants dans des programmes préuniversitaires, techniques et en formation continue. Toujours inspiré par ses valeurs de tradition éducative ursuline, notre établissement d'enseignement collégial se démarque avant tout par la qualité de son enseignement à échelle humaine, sa pédagogie innovante et sa formation sur mesure qui répond aux besoins du marché du travail. Mérici façonne une relève allumée, branchée et bien outillée pour relever les défis de demain. Mérici collégial privé est actuellement à la recherche de candidates ou de candidats afin de combler le poste de formatrice ou de formateur au sein du programme A.E.C. en Gestion de la restauration.

CHARGE PROFESSIONNELLE

La charge professionnelle d'une formatrice ou d'un formateur est constituée d'activités d'enseignement telles que l'intervention pédagogique, la gestion pédagogique et la sanction des études, les activités de groupe en Gestion de la restauration ainsi que l'implication obligatoire à certaines activités.

COURS À COMBLER

- Cours 430-E57-ME : Marketing (cours de 45 heures)

Le marketing est désormais une activité clé pour les entreprises hôtelières. Ce cours mettra donc les projecteurs sur les concepts fondamentaux du marketing à savoir : la connaissance et l'analyse des environnements internes et externes, l'identification et la gestion des enjeux stratégiques, la planification des différentes composantes du mix marketing, la conception de propositions de valeur appropriées répondant aux désirs, besoins et attentes des clientèles cibles.

La personne devra être disponible pour enseigner aux plages horaires suivantes :

- Les jeudis de 12 h 10 à 15 h sur une période de quinze (15) semaines à compter du 23 août 2018.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Détenir un baccalauréat universitaire ou l'équivalent de 16 années de scolarité dans un champ de spécialisation approprié à l'emploi;
- avoir complété une formation en pédagogie constitue un atout;
- posséder une expérience professionnelle pertinente reliée à la Gestion de la restauration.



COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Excellente maîtrise du français à l'écrit et à l'oral;
- avoir de très bonnes habiletés de communication à l'écrit et à l'oral;
- être capable d'analyser la situation éducative, de concevoir et de réaliser une intervention pédagogique de qualité et de réguler son action;
- avoir une très bonne capacité d'apprentissage et d'adaptation ainsi qu'un bon sens de l'initiative et de l'autonomie;
- être capable de prendre des décisions et d'établir des relations interpersonnelles positives et harmonieuses.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- La rémunération est fixée selon la politique salariale des formatrices et des formateurs à la formation continue créditée, établie selon l'expérience en enseignement et l'expérience professionnelle, ainsi que le nombre d'étudiants dans le cours enseigné. Le salaire horaire varie entre 38,84 \$ et 61,38 \$;
- le cours débute le 23 août 2018;
- les heures rémunérées représentent le nombre d'heures du cours.

POUR POSTULER

Les personnes intéressées à soumettre leur candidature sont priées de transmettre leur curriculum vitae accompagné d'une lettre de présentation à l'adresse courriel rh@merici.ca en indiquant « Concours 2018-08-002 » dans l'objet de leur envoi.

Nous remercions toutes les personnes qui postuleront cet emploi, cependant prendre note que seules les personnes sélectionnées pour une entrevue seront contactées.

Mérici collégial privé souscrit aux principes d'égalité en matière d'emploi. Nous encourageons les femmes, les minorités ethniques, les minorités visibles, les autochtones et les personnes handicapées à poser leur candidature.