

CÉGEP DE VALLEYFIELD

OFFRE D'EMPLOI

ENSEIGNANT(E) À TEMPS PARTIEL - SESSION AUTOMNE 2020

PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

Au Cégep de Valleyfield :
pour un milieu de vie
stimulant !

Situé à moins de 45 minutes de Montréal, le Cégep de Valleyfield offre plus de 15 programmes d'études préuniversitaires et techniques, une gamme importante de services à l'étudiant et à la communauté, une dizaine d'attestations d'études collégiales pour les adultes désirant se renouveler ou se réorienter, puis une variété impressionnante de perfectionnements personnels et professionnels en collaboration avec son Service de la formation continue et son Service aux entreprises.

Le Cégep de Valleyfield offre la possibilité de découvrir les plus beaux atouts du naturel-urbain et donne accès à de multiples services locaux (alimentation, santé, loisirs sportifs et culturels, etc.). En plus du pavillon principal situé en plein cœur de Salaberry-de-Valleyfield, ce Cégep d'enseignement public opère deux centres de formation pour jeunes et adultes à Vaudreuil-Dorion et à Saint-Constant.

Chaque année, les quelque 365 salariés du Cégep formés de personnel de soutien, de personnel professionnel non enseignant, de personnel enseignant et de personnel d'encadrement accompagnent environ 2300 étudiants à l'enseignement régulier et près de 600 à la formation continue.

Intéressé(e) par cette offre ?

Déposez votre candidature dans la section TRAVAILLER AU CÉGEP du site Web au <https://www.colval.qc.ca/cv?concours=E-430-01> au plus tard le 31 juillet 2020.

Le Collège de Valleyfield souscrit à un programme d'accès à l'égalité et encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Au besoin des mesures d'adaptation peuvent être offertes aux personnes handicapées en fonction de leurs besoins. Seules les personnes retenues par le comité de sélection seront contactées?

Dans le cadre de vos fonctions d'enseignant ou d'enseignante au programme de gestion d'un établissement de restauration, vous évoluerez dans un département dont les membres sont dévoués à l'accomplissement d'une même mission : celle de permettre aux étudiants et aux étudiantes d'accéder à un enseignement supérieur de qualité et de faire rayonner la profession dans son milieu.



MANDAT

Le Collège de Valleyfield est actuellement à la recherche d'un enseignant ou d'une enseignante pour le programme Techniques en gestion d'un établissement de restauration. Ce programme, offert en partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), vise à développer chez l'étudiant les compétences qui lui permettront de contribuer au bon fonctionnement d'un établissement en restauration, dans un contexte de développement économique et social d'une région.

La formation outillera la personne diplômée à intégrer l'industrie et à évoluer dans le marché en misant sur ses compétences et sa polyvalence, dans un contexte écoresponsable et sécuritaire.

La personne diplômée sera amenée à exercer sa carrière dans une grande variété d'établissements en restauration (restaurant indépendant, chaîne de restauration, restauration en hôtellerie, services alimentaires d'institutions, etc.).

N.B. Sous réserve des directives ministérielles en regard à la crise du COVID-19, les cours théoriques seront offerts par le biais d'activités d'enseignement et d'apprentissage à distance et en ligne selon différents moyens alternatifs autres que le présentiel (notamment par OMNIVOX, LEA, ZOOM, TEAMS).

Concrètement, le cours à dispenser est : **Découverte des aliments 430-P12-HQ**

Ce cours d'introduction d'appréciation des qualités organoleptiques des aliments vise à développer la connaissance de la composition, de la valeur nutritionnelle et des critères de qualité de divers groupes d'aliments et de produits alimentaires. Il permet de développer les connaissances en évaluation sensorielle afin de mieux évaluer les qualités organoleptiques des aliments.

PROFIL

Vous êtes une personne :

- Intéressée par l'enseignement supérieur;
- Consciente des exigences propres à la profession;
- Apte à animer un groupe d'étudiants de façon dynamique et créative;
- En mesure d'assurer un travail de qualité à travers la planification, la réalisation et l'organisation de votre travail;
- Reconnue pour démontrer un désir d'innover.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Échelle salariale prévue à la convention collective du personnel enseignant;
- Horaire flexible;
- À moins de 45 minutes de Montréal, loin de la congestion routière;
- Environnement stimulant et accès à une programmation variée d'activités annuelles.

QUALIFICATIONS

- Un diplôme universitaire de premier cycle en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ou un diplôme universitaire de premier cycle en nutrition ou tout autre domaine d'études jugé pertinent;
- Un minimum de 3 années d'expérience dans le domaine de la restauration et/ou de la nutrition et/ou des services alimentaires;
- Avoir occupé des fonctions de supervision (un atout).

Les candidat(e)s convoqué(e)s en comité de sélection seront soumis à un test obligatoire portant sur la maîtrise de la langue française et pourront être évalués au sujet de leurs connaissances et leurs habiletés liées à l'emploi.