



## CHARGÉE OU CHARGÉ DE PROJETS ET DE RECHERCHE

Direction principale des études universitaires et de la recherche - GastronomiQc Lab  
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ),  
3535, rue Saint-Denis, Montréal

### Travailler à l'ITHQ, y avez-vous pensé?

Depuis plus de 50 ans, l'ITHQ est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la gastronomie. Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école 4 étoiles, deux restaurants d'application pédagogique et un service de recherche, il est la seule école au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Reconnu pour l'excellence de ses formations qui répondent aux plus hauts standards de l'industrie, l'ITHQ offre aussi des ateliers destinés aux professionnels ainsi qu'au grand public.

### Le GastronomiQc Lab

Le GastronomiQc Lab est une unité mixte de recherche en sciences gastronomiques issue d'une collaboration de l'ITHQ avec l'Université Laval et plus particulièrement la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation. Ce contexte offre un milieu de recherche collaboratif où de multiples disciplines scientifiques se côtoient et où des experts complémentaires mettent en commun leur expertise au service de projets permettant d'alimenter trois axes de recherche : (1) Produits, usages et techniques culinaires (2) Comportement du consommateur et (3) Gestion d'entreprise de restauration.

### Un environnement de travail stimulant aux secteurs d'activités variés

- Un lieu de travail situé sur la rue Saint-Denis, au-dessus de la station de métro Sherbrooke
- Des installations comprenant un café étudiant, une cafétéria, deux restaurants, un espace-bar et une salle de musculation avec douches

### Vos principaux mandats

Après d'Alain Girard, professeur-chercheur au GastronomiQc Lab (ITHQ) :

- Coordonner le projet *Développement d'une application Web pour le suivi des produits alimentaires locaux et durables* en étroite collaboration avec le chercheur et l'équipe de développement du projet
- Assurer la gestion documentaire du projet, la rédaction de rapports, la reddition de comptes, les suivis budgétaires et administratifs
- Préparer les communications avec l'équipe de développeurs et les divers partenaires et parties prenantes du projet
- Contribuer au développement et à la réalisation de nouveaux projets de recherche en effectuant de la recherche bibliographique, de la transcription d'entrevues, en coordonnant certaines activités de terrain, et en participant à la rédaction de demandes de financement
- Collaborer avec les coordonnatrices du GastronomiQc Lab et la coordonnatrice à la recherche de l'ITHQ

### Votre profil

- Intérêt pour les enjeux de développement durable, d'achat local et de certification liés aux produits alimentaires
- Bonne compréhension des enjeux liés à la recherche et au développement de projet en milieu pratique
- Intérêt pour l'interdisciplinarité

## Vos forces

- Bonne capacité d'analyse
- Excellentes aptitudes de rédaction
- Capacité à organiser son travail de façon autonome
- Excellente capacité à travailler en équipe, dynamisme et enthousiasme
- Excellentes aptitudes de communication
- Excellente connaissance de la démarche de recherche et bonne capacité dans la rédaction de rapports, de redditions de comptes, de protocoles de recherche et de demandes de fonds
- Connaissance de logiciels de gestion de références bibliographiques (ex. EndNote)
- Excellente connaissance de la suite Office
- Bonne connaissance des outils collaboratifs : One Drive, Sharepoint et Teams

### Atouts

- Expérience complémentaire en coordination de projets de recherche ou en administration de la recherche
- Connaissance de logiciels d'analyse de données qualitatives (ex. NVivo)
- Connaissance de la langue anglaise

## Vous détenez

- Un diplôme de 2<sup>e</sup> cycle dans les disciplines des sciences humaines et sociales, de la nutrition ou toute autre discipline pertinente
- Une expérience minimale d'une année en gestion de projet
- une expérience minimale d'une année en recherche qualitative
- La citoyenneté canadienne, la résidence permanente ou un permis de travail en règle

## Nous offrons

- Un contrat occasionnel d'un an et plus avec possibilité de prolongation
- Un horaire de 21 h/semaine
  - Poste appelé à devenir un temps plein (35 heures) durant la première année selon l'obtention de financement additionnel
- Un salaire horaire de 30,17 \$ à 46, 50 \$ qui sera déterminé selon la scolarité et l'expérience
- Des assurances collectives et un régime de retraite
- Poste syndiqué

**Information générale:** M<sup>me</sup> Dalal Benyahya: 514-282-5111, poste 4000

**Information sur le poste :** M Alain Girard : 438 408-7994 (cellulaire)

## Pour vous joindre à l'équipe du GastronomiQc Lab

Vous n'avez qu'à transmettre votre curriculum vitæ à jour et complet (pour chaque expérience d'emploi, indiquer la date de début et fin [année-mois] ainsi que le nombre d'heures travaillées par semaine) par courriel à l'adresse suivante : [dotation@ithq.qc.ca](mailto:dotation@ithq.qc.ca), au plus tard **le 13 août 2021**.

**Veillez prendre note que les entrevues auront lieu dans la semaine du 23 août 2021.**

Nous remercions à l'avance toutes les personnes de leur intérêt pour ce poste et vous informons que seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.

L'ITHQ souscrit aux programmes d'accès à l'égalité et d'équité en emploi.