



FAITES PARTIE DE LA GRANDE ÉQUIPE ITHQUOISE

DIRECTRICE OU DIRECTEUR DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Direction principale des études professionnelles, techniques et des affaires étudiantes
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
3535, rue Saint-Denis, Montréal

Un environnement de travail stimulant aux secteurs d'activités variés

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, un bar et deux unités 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.

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

À titre de directrice ou de directeur de la formation professionnelle, vous aurez à assumer un rôle-conseil auprès des directions des études et à gérer l'ensemble des activités reliées aux programmes d'études de la formation professionnelle.

La formation professionnelle à l'ITHQ comporte 6 programmes de formation régulière, ainsi que 8 programmes de formation continue, dans les disciplines de la cuisine, de la pâtisserie, du service et de la sommellerie. Tous ces programmes comportent des éléments distinctifs qui contribuent à la renommée et au rayonnement de l'ITHQ.

Vos principaux mandats

- Être responsable de la gestion de l'offre de programmes de son service, et veiller à l'amélioration continue de leur qualité
- Gérer l'ensemble des professeurs qui enseignent dans les programmes sous sa responsabilité, c'est-à-dire planifier et attribuer leurs charges de travail, évaluer les besoins d'embauche, voir au recrutement des nouvelles ressources et les accompagner dans leur intégration professionnelle
- Être responsable d'une équipe de coordination et de chefs d'atelier, pour assurer la réalisation des activités de formation pour l'ensemble des programmes sous sa responsabilité
- Gérer les activités de restauration de la Relève gourmande, le restaurant-école de l'ITHQ
- S'assurer de l'application des prescriptions et des devis pédagogiques de chacun des programmes d'études sous sa responsabilité
- Développer et entretenir des protocoles d'ententes avec des partenaires de l'industrie afin de maintenir la présence de l'ITHQ dans le milieu et d'assurer sa visibilité
- Établir des liens privilégiés auprès des membres du personnel (directeurs, coordonnateurs, professeurs ou autres personnes) de façon d'assurer la bonne marche des activités de son secteur

Vos forces

- Faire preuve de jugement, d'esprit d'initiative et de courage managérial
- Démontrer des habiletés à gérer des situations de changement, notamment en matière de soutien des personnes et des équipes
- Avoir une habileté marquée pour la résolution de problèmes
- Démontrer une rigueur, éthique et équité dans l'application de règles
- Posséder des habiletés relationnelles et politiques afin de collaborer avec les directeurs des autres programmes, les coordonnateurs, les professeurs et les autres membres du personnel
- Posséder une facilité de communication orale et écrite et avoir un bon sens de l'organisation
- Avoir un esprit de synthèse et une bonne capacité d'analyse
- Posséder d'excellentes habiletés en gestion des ressources humaines, idéalement dans un milieu syndiqué et/ou gouvernemental

Vous détenez

- Un baccalauréat en administration des affaires avec option appropriée, en enseignement ou équivalent jugé pertinent
- Une expérience pertinente minimale de six (6) années dans le milieu de l'éducation, à titre de gestionnaire, professionnel ou enseignant
- Une très bonne connaissance des langues française et anglaise, parlées et écrites
- Une bonne connaissance des environnements technologiques, collaboratifs et des logiciels d'usage courant
- La citoyenneté canadienne, le statut de résident permanent ou un permis de travail en règle

Atout

- Une bonne connaissance du milieu de la restauration

À l'ITHQ, nous vous offrons

- + Un salaire annuel de 87 671 \$ à 112 219 \$ selon l'expérience et la scolarité
- + Une entrée en fonction dès février 2022
- + Des bureaux facilement accessibles en transport collectif (station de métro Sherbrooke)
- + Avantages:
 - + 4 semaines de vacances après un an de service
 - + 5 journées de congé pour raisons personnelles
 - + 13 jours fériés
 - + Programme d'assurance collective et régime de retraite
 - + Programme de soutien aux études
 - + Programme d'aide aux employés
 - + Stationnement pour auto et vélo disponibles (\$)
 - + Service de cafétéria, café étudiant, accès à la salle de musculation
 - + Rabais dans nos restaurants et chez des partenaires

Information générale

- M^{me} Mayane Truchot, conseillère en dotation : mayane.truchot@ithq.qc.ca

Pour vous joindre à l'équipe

Vous n'avez qu'à transmettre votre curriculum vitae détaillé par courriel à l'adresse suivante : dotation@ithq.qc.ca, au plus tard le **19 janvier 2022**.

Les entrevues auront lieu dans la semaine du 24 janvier 2022

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

**Nous remercions à l'avance toutes les personnes de leur intérêt pour ce poste.
Seules les personnes retenues seront contactées.**