

DIRECTION
TALENTS ET CULTURE
ORGANISATIONNELLE

FONCTION :	Chargée ou chargé de cours Gestion d'un établissement de restauration
STATUT D'EMPLOI :	Chargée ou chargé de cours
CONCOURS :	2024-05-017
Début de l'affichage :	27 mai 2024
Fin de l'affichage :	3 juin 2024, 8 h

Collège à taille humaine, situé au cœur de la Capitale-Nationale et aux portes du cadre enchanteur qu'offrent les plaines d'Abraham, le Collège Mérci accueille ses étudiants dans des programmes préuniversitaires, techniques et en formation continue. Par son milieu de vie inclusif et ouvert sur le monde, une qualité d'enseignement inégalée, une expérience étudiante exclusive et un soutien à la réussite personnalisé, le Collège, leader auprès des entreprises et organismes du milieu, a pour mission de former une relève engagée et compétente pour qu'elle intègre le marché du travail ou les études universitaires tout en contribuant au développement de la main-d'œuvre active et à celui de la communauté.

Travailler à Mérci, c'est s'offrir un milieu de travail agréable et humain. Vous aurez accès à plusieurs avantages, tels qu'une programmation sportive gratuite, l'accès à la salle d'entraînement, la contribution au RREGOP, pour ne nommer que ceux-ci! Vous bénéficierez de plusieurs autres avantages, en plus de développer des relations durables avec une équipe qui n'attend que vous!

CHARGE PROFESSIONNELLE

La charge professionnelle de l'enseignante ou de l'enseignant à la leçon est constituée d'activités d'enseignement telles que l'intervention pédagogique, la gestion pédagogique et la sanction des études, les activités de groupe du programme de Gestion d'un établissement de restauration ainsi que l'implication obligatoire à certaines activités.

COURS À COMBLER

- **Cours 430-7E1-ME : Gestion de projets 1** (1 groupe, 15 heures de cours portant sur la nutrition)
[objectif 0488 : élaborer des menus adaptés à différentes clientèles]
- **Cours 430-7E2-ME : Gestion de projets 2** (1 groupe, cours de 60 heures)
[objectif 0487 : interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments]

Ce cinquième badge sera consacré à la deuxième étape du projet intégrateur. L'aspirant gestionnaire sera directement amené à innover en recherchant, en développant et en élaborant l'offre alimentaire de son nouveau centre de profit. Il en assurera la faisabilité et la rentabilité tout en démontrant sa capacité à analyser puis à cibler les stratégies pour répondre aux besoins alimentaires et nutritionnels de la clientèle. L'aspirant gestionnaire développera sa capacité à s'adapter aux stratégies d'affaires gagnantes, aux défis d'innovation ainsi qu'aux besoins évolutifs du marché.

DIRECTION
TALENTS ET CULTURE
ORGANISATIONNELLE

QUALIFICATIONS REQUISES

- Détenir un baccalauréat universitaire de 1^{er} cycle ou l'équivalent dans un champ de spécialisation approprié à l'emploi, notamment en sciences des aliments ou en nutrition;
- posséder une expérience professionnelle pertinente en lien avec le domaine de la restauration;
- avoir complété une formation en pédagogie constitue un atout;
- connaître la plate-forme Moodle et la suite Office 365, notamment Teams, constitue un atout.

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 l'échelle de traitement des chargés de cours, établie selon les années de scolarité reconnues et l'expérience pertinente.
- La session Automne 2024 débute le 22 août et se termine le 20 décembre 2024. Les deux cours auront lieu le lundi, le mardi ou le mercredi (horaire à déterminer).
- 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 en postulant via notre site internet à l'adresse suivante www.merici.ca dans la section Carrières.

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

Le Collège Mérici 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.