



Personne enseignante à la formation technique à Mont-Tremblant (CCTT) Gestion hôtelière

Direction principale des études professionnelles, techniques et des affaires étudiantes
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Lieu d'enseignement :

Centre collégial de Mont-Tremblant
635, boulevard du Docteur-Gervais

À propos de l'ITHQ

Depuis plus de 50 ans, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Répondant aux plus hauts standards de l'industrie, il est la seule école au pays à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école, deux restaurants d'application pédagogique et un bar, il compte deux unités de recherche (GastronomiQc Lab et ExperiSens) et un centre d'expertise. En plus de ses formations diplômantes, l'ITHQ propose aussi des formations aux professionnels, des services aux entreprises et aux institutions ainsi que des ateliers au grand public (Ateliers SAQ par ITHQ).

Votre rôle

L'ITHQ travaille en partenariat avec d'autres établissements dans différentes régions du Québec. Le programme de techniques de gestion hôtelière à Mont-Tremblant se donne au Centre collégial Mont-Tremblant en partenariat avec le Cégep de Saint-Jérôme.

À titre de professeur à la formation technique, vous avez la responsabilité de donner les cours suivants à la session d'automne et une possibilité d'une charge à temps plein à l'hiver.

Introduction à la gestion hôtelière (45 h)

Dans ce cours, l'étudiant est amené à comprendre les différentes activités de gestion managériale d'un hôtel en identifiant le rôle de chaque secteur ou service ainsi que les relations entre ceux-ci. De plus, une attention est accordée à la prise de décision en fonction des objectifs d'une entreprise hôtelière.

Gestion de la réception (150 h)

Ce cours permet à l'étudiant de comprendre la planification, l'organisation, la supervision et le contrôle des activités des services de réservation, d'accueil et de réception afin notamment de satisfaire les besoins et les attentes de la clientèle, tout en s'assurant de l'efficacité et de la rentabilité du service. En outre, l'étudiant est amené à développer les compétences nécessaires à la coordination des activités quotidiennes du département de la réception.

Vos forces

- Avoir l'habileté de travailler en équipe dans un esprit de complémentarité
- Démontrer d'excellentes habiletés de communication et une volonté de transmettre ses compétences
- Avoir la volonté de vous investir dans la vie du programme
- Démontrer des comportements éthiques envers les personnes, les biens et l'institution
- Faire preuve d'autonomie ainsi que de flexibilité et d'adaptation
- Témoigner d'originalité dans vos réalisations et démontrer votre désir d'innover

Vous détenez

- Un diplôme d'études universitaires ou collégiales pertinent et une expérience minimale de huit années dans les champs disciplinaires suivants : hôtellerie, administration ou tourisme
- Une excellente maîtrise de la langue française, parlée et écrite
- 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

Atouts

- Deux années d'expérience dans des fonctions de gestion
- Une expérience en enseignement
- Une connaissance du milieu hôtelier de Tremblant

Nous offrons

- Un contrat à temps plein ou à temps partiel, d'une durée déterminée pour la session d'automne 2024 avec possibilités d'un contrat à temps plein à l'hiver 2025
- Un taux horaire (selon l'expérience et la scolarité) de 25,98 \$ à 53,95 \$ (pour 6 h et plus d'enseignement) ou 85,63 \$/h (pour moins de 6 h d'enseignement)

Avantages :

- + Vacances, journées maladie et assurances collectives compensées
- + Régime de retraite avec la contribution de l'employeur
- + Programme de soutien aux études
- + Programme d'aide aux employés et à votre famille
- + Milieu de travail en pleine nature
- + Stationnement disponible pour auto et vélo
- + Service de cafétéria
- + Rabais dans nos restaurants et chez des partenaires

Information

Mayane Truchot, conseillère en dotation : mayane.truchot@ithq.qc.ca

Pour vous joindre à l'équipe

Vous n'avez qu'à nous transmettre votre curriculum vitae détaillé par courriel à l'adresse suivante : dotation@ithq.qc.ca, au plus tard le **16 juin 2024**.

Le générique masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte

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