



## Personne enseignante en cuisine Gestion d'un établissement

Direction principale des études – Formation technique  
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)  
3535, rue Saint-Denis, Montréal

### 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

À titre de personne enseignante à la formation technique, vous avez la responsabilité de donner le cours suivant à la session d'automne 2024 :

#### 430-G12-HQ - Introduction et bases en cuisine (150 h)

Dans ce cours, les élèves seront initiés aux principales bases de la cuisine en lien avec certaines techniques choisies. Le cours permettra d'exécuter des recettes en portant une attention particulière aux règles d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que de santé et sécurité lors de la manipulation des marchandises et des denrées en plus de développer de solides compétences en gestion, une connaissance approfondie de la culture culinaire et une véritable expertise opérationnelle.

### 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 pertinent et une expérience minimale de huit années en cuisine
- 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

## Nous offrons

- Un contrat à temps partiel d'une durée de 10 semaines à la session d'automne 2024
- Un horaire de travail du mardi au jeudi de 14 h à 19 h
- Un taux horaire selon l'expérience et la scolarité de 25,99 \$ à 53,96 \$
- Des bureaux facilement accessibles en transport collectif (station de métro Sherbrooke)

### 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
- + Activités culturelles et de mieux-être sans frais (club de lecture, yoga, salle de musculation...)
- + Stationnement disponible pour auto (\$) et vélo
- + Service de cafétéria et café étudiant
- + Rabais dans nos restaurants et chez des partenaires

## Information

Mayane Truchot, conseillère en dotation : [mayane.truchot@ithq.qc.ca](mailto: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](mailto:dotation@ithq.qc.ca), au plus tard le **3 juillet 2024**.

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