



Personne enseignante en pâtisserie

Direction principale des études
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 professionnelle, vous aurez la responsabilité de donner le cours suivant, au sein du programme de DEP pâtisserie:

PAP730 : Production

Cours de production synthèse, en dernière session du DEP pâtisserie, qui comporte deux volets: l'apprentissage de la boulangerie et de la viennoiserie, ainsi que la mise en situation de production en pâtisserie et en service. Il s'agit d'un cours à temps plein sur 14 semaines, du lundi au vendredi, de 13h à 19h30.

Vos forces

- Avoir l'habileté de travailler en équipe dans un esprit de complémentarité
- 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 ses réalisations et démontrer son désir d'innover

Vous détenez

- Un diplôme d'études professionnelles en pâtisserie ou l'équivalent
- Une expérience pertinente souhaitée de huit années dans le domaine de la discipline enseignée
- 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

Atout

- Expérience significative en enseignement à l'ordre professionnel
- Un baccalauréat en enseignement professionnel (BEP)
- Un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou l'équivalent

Nous offrons

- Un contrat, à temps plein, d'une durée déterminée pour la session A-2024
- Un taux horaire (selon l'expérience et la scolarité) de 25,98 \$ à 51,40 \$ (temps plein)
- Un lieu de travail facilement accessible en transport collectif (station de métro Sherbrooke)

Avantages:

- + Vacances rémunérées, journées maladie et assurance collective
- + 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

M^{me} Mayane Truchot, conseillère en dotation : 514 282-5111, poste 4000

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 **14 juillet 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.