



## Chargé de cours universitaire – GHR5800 - Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire

Direction principale des études universitaires et de la recherche  
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 est la référence au Canada en matière de formation spécialisée dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la sommellerie. Répondant aux plus hauts standards de l'industrie, il est la seule école au Québec à offrir des programmes dans les trois ordres d'enseignement (professionnel, technique et universitaire). Doté d'installations uniques, dont un hôtel-école 4 étoiles et deux restaurants d'application pédagogique, 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 du perfectionnement aux professionnels, des services-conseils aux entreprises et aux institutions, ainsi que des ateliers au grand public.

### Votre rôle

Vous occupez le rôle de chargé de cours à l'ordre universitaire pour le cours **GHR5800 - Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire** et enseignez au premier cycle universitaire à l'hiver 2025.

Votre mandat comprend notamment :

- Planification et prestation de cours en français et des activités pratiques
- Encadrement des personnes étudiantes
- Suivi et évaluation de l'apprentissage des personnes étudiantes, incluant la surveillance et la correction d'examens

### Description du cours GHR5800 - Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire

**Objectif :** Au terme de ce cours, l'étudiant sera en mesure d'organiser l'approvisionnement d'une entreprise hôtelière et de restauration ainsi que de planifier et contrôler la production alimentaire d'un établissement commercial ou institutionnel de restauration.

**Sommaire :** Ce cours aborde les étapes de planification et de rédaction des menus de différents types de services alimentaires en considérant les règles de rédaction ainsi que les impacts sur les coûts, les équipements, les compétences et la rentabilité. On y abordera également les systèmes de production/distribution et la pertinence de la cuisine d'assemblage. L'étudiant verra à appliquer et à exploiter les outils de gestion reliés à la production tels que les inventaires, les processus d'approvisionnement et à contrôler la qualité, incluant l'évaluation sensorielle des aliments. Le contrôle de la qualité sera abordé comme fondement à la supervision et à l'évaluation de la performance des opérations de production. Le contrôle des règles d'hygiène et de salubrité sera abordé dans ce cours, lequel inclura la formation de « gestionnaire de service alimentaire » délivrée par le MAPAQ.

**Horaire:** Mardi 09:30-12:30 (du 2025-01-06 au 2025-04-27)

### Vos forces

- Avoir une expérience pertinente d'enseignement et d'encadrement de personnes étudiantes, particulièrement en milieu universitaire
- Avoir l'habileté à 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 vos réalisations et démontrer votre désir d'innover
- Une expérience de travail dans le domaine de l'hôtellerie ou toute autre industrie de l'accueil

### Vous détenez

La personne candidate doit posséder

- + Un diplôme de deuxième cycle universitaire en lien avec le domaine enseigné, ou un diplôme de premier cycle combiné à une expérience professionnelle solide.
- + Des compétences pour assurer l'enseignement du cours de premier cycle **GHR5800 - Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire**
- + Des capacités et un intérêt pour le travail au sein d'équipes multidisciplinaires et avec des partenaires de l'industrie
- + Des aptitudes pour l'enseignement auprès de petits et de grands groupes et pour l'encadrement de personnes étudiantes au premier cycle
- + 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 :

- + Un diplôme de troisième cycle universitaire dans un domaine pertinent
- + Avoir une expérience en enseignement à distance

### À l'ITHQ, nous vous offrons

- Un contrat à durée déterminée du 6 janvier au 25 avril 2025
- Un taux horaire de 132,91 \$ à 141,59 \$, selon la scolarité
- Des bureaux facilement accessibles en transport collectif (station de métro Sherbrooke)

#### Avantages :

- + Régime de retraite (RREGOP) avec la contribution de l'employeur
- + Programme d'aide aux employés et à votre famille
- + Activités culturelles et de mieux-être sans frais (club de lecture, yoga, salle de musculation...)
- + Service de cafétéria, café étudiant
- + Stationnement disponible pour auto (\$) et vélo
- + Rabais dans nos restaurants et chez des partenaires

### Information générale

- Catherine LeBel, directrice des études universitaires et de la recherche, à [Catherine.LeBel@ithq.gc.ca](mailto:Catherine.LeBel@ithq.gc.ca)
- Mayane Truchot, conseillère en dotation : 514 282-5111, poste 4000 (à partir du 6 janvier)

### Pour vous joindre à l'équipe

- + Date de début de la session : 6 janvier 2024
- + Vous êtes invité à soumettre votre dossier à [Catherine.LeBel@ithq.gc.ca](mailto:Catherine.LeBel@ithq.gc.ca) le plus tôt possible, jusqu'au comblement du poste. Ce dossier doit comprendre :
  - + 2 appréciations de l'enseignement (le cas échéant)
  - + Votre curriculum vitae

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.