

Technicienne ou technicien en travaux pratiques en techniques de gestion hôtelière et de restauration

Informations générales

Faire partie de l'équipe du Cégep Limoilou, c'est VOIR GRAND.

Croire au talent, au potentiel, au futur et à la réussite de chacun. La vôtre, mais aussi celle de chaque étudiant et étudiante, de chaque collègue, de la communauté. Provoquer des réussites, c'est faire naître la grandeur dans toute son intensité, avec imagination et rigueur, avec passion et fierté. Envie de faire carrière dans un milieu de vie stimulant, actif et collaboratif? Allez-y! Foncez! On a hâte de vous rencontrer.

Le Cégep Limoilou souscrit et applique un programme d'accès à l'égalité en emploi. Il invite les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Des mesures d'adaptation peuvent également être offertes pour les personnes en situation de handicap afin de faciliter le processus de sélection.

Référence

2025-563

Date de début de diffusion

2025-08-25

Date de fin de diffusion

2025-08-31

Votre mandat

Intitulé du poste

Technicienne ou technicien en travaux pratiques en techniques de gestion hôtelière et de restauration

Catégorie de personnel

Personnel de soutien

Description de la fonction

Voir grand! Tel est notre engagement au Cégep Limoilou! Un établissement d'enseignement supérieur qui croit au potentiel de chacune et chacun et contribue activement à l'évolution de notre communauté. Le Cégep Limoilou, c'est un milieu de vie et d'apprentissage dynamique, humain et innovant. Voyez grand avec nous pour provoquer des réussites, une personne à la fois.

À titre de technicienne ou technicien en travaux pratiques en techniques de gestion hôtelière et de gestion d'un établissement de restauration, votre rôle consistera à assister le personnel enseignant dans la préparation, la présentation, la surveillance et l'évaluation des travaux de laboratoire ou d'atelier.

De façon plus spécifique, la technicienne ou le technicien en travaux pratiques réalise les tâches suivantes :

- Assister les enseignants dans les laboratoires, donner des explications aux étudiants pour l'utilisation des appareils, de l'équipement, des logiciels et la pratique des techniques;
- Commander, préparer et organiser les aliments nécessaires pour les laboratoires et le matériel spécifique pour les personnes étudiantes;
- Soutenir l'équipe enseignante auprès de la clientèle étudiante;
- Participer à l'évaluation sommative et formative des exercices pratiques en laboratoire;
- En collaboration avec les étudiants, faire l'inventaire de la marchandise et saisir les données au fichier;
- Inspecter la qualité de la marchandise reçue, en valider la quantité et faire les suivis auprès des fournisseurs si nécessaire;
- Effectuer diverses tâches administratives pour le département;
- Mettre à jour la documentation, les procédures et les logiciels spécialisés en hôtellerie et restauration;
- Voir au respect du calendrier d'entretien préventif et assurer sa mise à jour annuelle (en collaboration avec la coordination);
- En collaboration avec l'équipe enseignante, gérer le comptoir de vente.

Au besoin, accomplir toutes autres tâches connexes.

Exigences spécifiques

La personne recherchée doit détenir un **diplôme d'études collégiales en techniques de gestion d'un établissement de restauration, en techniques de gestion hôtelière ou en techniques de diététique, ou un diplôme dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente.**

Profil recherché :

- Avoir une expérience pertinente dans le secteur d'activité;
- Avoir le sens des responsabilités;
- Faire preuve de rigueur et de minutie;
- Faire preuve d'autonomie;
- Avoir une bonne capacité d'adaptation;
- Être capable de bien communiquer ses connaissances;
- Maîtriser la langue française à l'oral et à l'écrit.
- Maîtriser les outils de la suite Office;
- Posséder la certification MAPAQ sera considéré comme un atout.

Nous vous avons convaincu(e)? Allez-y, provoquez votre réussite!

Tests requis

Ces exigences seront susceptibles d'être mesurées par des tests écrits ou pratiques (connaissance du travail, mises en situation, français).

Statut de l'emploi

Remplacement

Temps de travail

Temps complet

Horaire de travail

35 heures par semaine, du lundi au vendredi de 8 h à 16 h

Échelle salariale

27.07 - 36.17 \$/H selon la scolarité et l'expérience

Durée de l'emploi (si temporaire)

Jusqu'au 31 juillet 2026

Emplacement du poste

Lieu de travail

Campus de Charlesbourg

Informations complémentaires

Poste à pourvoir le

2025-09-15