



Professeur(e) en cuisine

Direction de la formation professionnelle
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
3535, rue Saint-Denis, Montréal

Votre rôle

À titre de personne enseignante à la formation professionnelle, vous aurez la responsabilité de donner le cours suivant du programme de cuisine et de gastronomie (DEP cuisine) :

FCG616 – Qualité organoleptique 1

- Ce cours couvre les notions de base en évaluation sensorielle de façon à permettre à l'étudiant de développer les compétences nécessaires pour évaluer les aliments et les mets, en utilisant le vocabulaire et les méthodes appropriées et officielles. Ces apprentissages seront par la suite réinvestis dans les ateliers en cuisine.

De plus, des notions de sciences des aliments seront démontrées de façon théorique et expérimentale afin de permettre à l'étudiant de mieux comprendre les phénomènes chimico-physiques derrière les transformations culinaires. Ces notions seront aussi mises en pratique pendant les cours de cuisine, ainsi qu'au moment de rédiger et d'exécuter des protocoles expérimentaux.

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 vos réalisations et démontrer votre désir d'innover

Vous détenez

- Un diplôme d'études professionnelles en cuisine (DEP cuisine) ou un certificat en sciences des aliments ou une technique en diététique ou un baccalauréat en nutrition
- 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

- Une expérience pertinente dans le domaine de la restauration, incluant la standardisation de recettes et le développement de nouveaux produits
- Un baccalauréat en enseignement professionnel
- Une expérience pertinente d'enseignement dans le DEP cuisine
- Une excellente maîtrise de la langue française, parlée et écrite

Nous offrons

- Un contrat à temps partiel, d'une durée déterminée pour la session d'automne 2025 (du 8 octobre au 17 décembre 2025)
- Un taux horaire (selon l'expérience et la scolarité) de 27,76 \$ à 54,91 \$
- Un lieu de travail facilement accessible en transport collectif (station de métro Sherbrooke)

Avantages :

- + Vacances, journées maladie et assurance collective 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 d'entraînement...)
- + 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

À propos de l'ITHQ : <https://www.ithq.qc.ca/a-propos-de-lithq/>

Pour vous joindre à l'équipe

Vous n'avez qu'à nous transmettre votre curriculum vitæ détaillé par courriel à l'adresse suivante : dotation@ithq.qc.ca, au plus tard le **25 septembre 2025**.

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.

L'ITHQ est un établissement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Nous remercions à l'avance toutes les personnes de leur intérêt pour ce poste.

Seules les personnes retenues seront contactées.