



Professeur(e) de cuisine – Cuisine 2 du DEP 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, à la session hiver 2026, le cours du programme de cuisine et gastronomie dans le cadre du DEP en cuisine suivant :

FCG712 – Cuisine 2

- À la fin de ce cours, l'étudiant sera en mesure d'élaborer un plan de travail dans le but de réaliser ses préparations préliminaires de fruits et de légumes. Il saura interpréter l'incidence de la cuisson sur les aliments, distinguer les techniques de cuisson et prendre une décision relativement à la technique de cuisson à utiliser. Il saura préparer des fonds et des glaces et préparer les sauces de base. Il pourra planifier, réaliser et réserver les potages. Il pourra aussi planifier et effectuer la mise en place pour les présentations culinaires
- Horaire :
 - Du lundi au vendredi, de 13 h 15 à 18 h 45
 - Calendrier à venir

Vos forces

- Avoir l'habileté à travailler en équipe dans un esprit de complémentarité
- Démontrer des comportements éthiques envers les personnes, les biens et l'ITHQ
- 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)
- Une expérience pertinente minimale de cinq (5) années d'enseignement du DEP Cuisine
- Une expérience pertinente minimale de dix (10) années dans le domaine de la restauration, incluant la gestion de cuisine (chef de cuisine ou sous-chef)
- 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 baccalauréat en enseignement professionnel
- Une attestation de spécialisation professionnelle en cuisine du marché (ASP cuisine du marché)
- Une expérience d'enseignement de l'ASP cuisine du marché
- 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'hiver 2026
- 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, club de course, 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 vitae détaillé par courriel à l'adresse suivante : dotation@ithq.qc.ca, au plus tard le **3 novembre 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.

.