

Personnel enseignant - Gestion d'un établissement de restauration

Au Collège Montmorency, vous trouverez un milieu de vie stimulant, enrichissant et vibrant. Le Collège est une véritable ville en mouvement, qui réunit plus de 1200 membres du personnel et plus de 9000 étudiantes et étudiants. Côtoyer la population étudiante au quotidien stimule notre vitalité et notre créativité. Nos valeurs d'ouverture, d'engagement, de collaboration et d'innovation, offrent un environnement de travail favorisant l'accomplissement personnel et professionnel.

ENSEIGNANT(E) DÉPARTEMENT DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION 430. B0 POUR UNE CHARGE DE COURS À LA SESSION H26

CE QUE NOUS DISTINGUE!

- ✓ Une mission éducative inspirante
- ✓ Un environnement en constante évolution
- √ À proximité du métro et autres transports collectifs, programme OPUS+ entreprise disponible
- ✓ Centre à la petite enfance en milieu de travail (CPE Youpi)
- ✓ Lieu de travail au cœur du pôle du savoir et de la culture de Laval
- ✓ Offre alimentaire diversifiée (cafétéria, restaurant-école)
- Des installations sportives gratuites

Qualifications requises :

- Diplôme universitaire de premier cycle dans la discipline visée OU;
 Diplôme universitaire de premier cycle en enseignement;
- Excellentes compétences en cuisine et en service de la restauration.

Aptitudes et compétences recherchées :

- Bonne maîtrise de la langue française et capacité à communiquer efficacement (valider par un test de français):
- Démontrer un intérêt marqué pour les étudiants et le travail collaboratif.

Atouts:

- Détenir, au secteur technique, une expérience professionnelle pertinente au programme;
- Détenir une expérience d'enseignement de niveau collégial.

<u>Traitement</u>: Selon l'échelle de traitement prévue à la convention collective du personnel enseignant, de 54 661\$ à 105 266\$.

<u>Postuler</u> <u>https://enligne.cmontmorency.qc.ca/finnet/login.asp</u>

Le Collège applique un programme d'accès à l'égalité à l'emploi pour les femmes, les personnes autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées. Pour les personnes ayant un handicap, des mesures d'adaptation peuvent être mises en place selon les besoins identifiés.

Pour en savoir davantage sur le département gestion d'un établissement de restauration (430. B0) nous vous invitons à faire une visite à l'adresse : https://www.cmontmorency.qc.ca/programmes/nos-programmes/nos-programmes/description-du-programme/

Nous remercions tous les candidats qui démontrent leur intérêt, mais seules les personnes retenues seront contactées pour une entrevue. À noter que les documents soumis deviennent la propriété du Collège.

AVANTAGES SOCIAUX

- ✓ Conciliation travail vie personnelle
- ✓ Développement professionnel
- ✓ Assurances collectives
- ✓ Régime de retraite (RREGOP)
- ✓ Programme d'aide au personnel
- ✓ Télémédecine

| * <u>L'évaluation</u> Francisation et d | comparative des e l'Intégration (M | s études effectue IIFI) est requise. | <u>ées hors du</u> | <u>Québec</u> émise | par le mini | stère de l'Ir | nmigration, | de la |
|--|---------------------------------------|---|--------------------|---------------------|-------------|---------------|-------------|-------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |