



## Personne enseignante en gestion de la restauration à Jonquière

### Formation technique

#### Lieu d'enseignement :

CÉGEP de Jonquière  
2505, rue Saint-Hubert  
Jonquière (Québec) G7X 7W2

#### Votre rôle

À titre de personne enseignante du programme gestion de la restauration et de l'hôtellerie à la formation technique, vous avez la responsabilité de donner les cours suivants:

#### *Pour la session d'automne 2026 :*

##### 430-12R-HQ Découverte de la profession

Ce cours propose une immersion dans l'univers riche et diversifié de la restauration, en mettant en lumière la fonction de travail à travers différents contextes : restauration commerciale, services alimentaires et cuisines institutionnelles. Il met en valeur la diversité des environnements professionnels, ainsi que les principales tâches et opérations propres à chacun.

##### 430-13R-HQ Initiation à la gestion et aux enjeux contemporains de la restauration

Ce cours d'initiation permet à la personne étudiante de se familiariser avec les pratiques de gestion propres aux établissements de restauration. Il propose une vue d'ensemble des différents types d'établissements et de leur structure organisationnelle, tout en abordant des notions clés, comme la responsabilité sociale de l'entreprise, les pratiques écoresponsables et les enjeux environnementaux et sociétaux. Le cours présente les différentes plateformes numériques et les grands principes des écosystèmes technologiques qui soutiennent une gestion actuelle et efficace.

##### 430-14R-HQ Hygiène, salubrité et sécurité au travail

Ce cours permet à la personne étudiante d'acquérir les connaissances essentielles en matière d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail (SST), appliquées à la manipulation des denrées alimentaires et des marchandises. La formation inclut les règles du SIMDUT et mène à la certification de manipulateur d'aliments du MAPAQ en hygiène et salubrité.

##### 430-15R-HQ Découverte des boissons et des vins - Initiation aux principes de base du service des boissons et des vins

La personne étudiante découvre la sommellerie, la vitiviniculture, l'art de la dégustation analytique et développe un vocabulaire professionnel. Le cours met en valeur les produits du Québec et aborde les tendances actuelles en matière de consommation et de produits. Enfin, une sensibilisation aux effets de l'alcool sur le comportement ainsi qu'aux responsabilités morales et légales des restaurateurs sera intégrée afin de former des professionnels conscients de leur rôle en milieu de restauration.

#### *Pour la session d'hiver 2027 :*

##### 430-21R-HQ Gestion des risques et de la sécurité

Ce cours permet à la personne étudiante d'adopter une posture de supervision rigoureuse en matière d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail (SST). La personne apprend à reconnaître les risques, à collaborer aux inspections, à appliquer des systèmes de contrôle efficaces et à encourager les bonnes pratiques auprès de l'équipe. Elle apprend à intervenir de façon appropriée en situation d'urgence et veille à la protection des collègues, des clientèles et de l'environnement de travail. Le cours mène également à la certification en Hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ destinée aux gestionnaires d'établissement.

##### 430-23R-HQ Service et sommellerie en salle à manger et expérience client

Ce cours permet à la personne étudiante de s'initier aux différentes techniques de service en salle à manger dans un contexte réel et de se familiariser avec la séquence du service en relation avec la brigade en cuisine. La personne étudiante apprendra à communiquer de façon professionnelle avec les différentes clientèles, en adaptant son approche en fonction de leurs attentes et besoins spécifiques. Une attention particulière sera portée à la connaissance des produits et des menus, en mettant l'accent sur la sécurité et la satisfaction des clients. Enfin, la personne étudiante s'initiera aux différents outils numériques de réservation, de traitement des commandes en salle à manger et en ligne et de facturation, lui permettant ainsi d'optimiser l'efficacité du service et l'expérience client.

## Vos forces

- Posséder d'excellentes habiletés de communication et une volonté de transmettre vos compétences
- Faire preuve d'autonomie, d'initiative, de flexibilité et d'adaptation
- Démontrer une facilité à collaborer avec les collègues et une volonté de participer à la vie institutionnelle
- Manifester des comportements éthiques envers les personnes, les biens et l'ITHQ

## Vous détenez

- Un baccalauréat en administration, en gestion, ou toute autre discipline pertinente
- Une expérience d'une année en enseignement au collégial
- Une expérience de trois à cinq ans dans l'industrie de l'hôtellerie ou de la restauration
- La citoyenneté canadienne, le statut de résident permanent ou un permis de travail en règle

### Atout

- Une expérience variée en restauration (commerciale, institutionnelle, événementielle, etc.)

## Nous offrons

- Un contrat à temps partiel pour la session d'automne 2026 et pour la session d'hiver 2027
- Un taux horaire selon la scolarité et l'expérience de 31,48 \$ à 60,62 \$

### Avantages:

- + Vacances, journées maladie et assurances collectives compensées
- + Régime de retraite avec la contribution de l'employeur
- + Programme de soutien aux études
- + Programme d'aide aux employés et à votre famille et télémédecine
- + Rabais dans nos restaurants et chez des partenaires

## Les valeurs qui nous guident

Soutenue par les valeurs institutionnelles de l'ITHQ, soit le respect, l'écoute, la bienveillance, l'excellence, la reconnaissance et l'engagement, notre communauté s'engage à créer une expérience positive, autant pour les personnes étudiantes que pour les personnes employées, à agir avec exemplarité dans la communauté, à se donner les moyens de nos ambitions et à innover pour se démarquer.

## L'ITHQ souscrit aux programmes d'accès à l'égalité et d'équité en emploi

Le respect étant une des valeurs de l'ITHQ, cela signifie pour nous de voir la diversité comme une force. Nous veillons à offrir un milieu de travail accessible où toutes les personnes employées se sentent valorisées, incluses et encouragées à partager leur point de vue. Si nous pouvons rendre le processus de recrutement plus accessible pour vous, n'hésitez pas à nous le dire et nous travaillerons avec vous pour répondre à vos besoins. L'ITHQ est un établissement accessible aux personnes à mobilité réduite.

## Pour postuler

Faites-nous parvenir votre CV à [dotation@ithq.qc.ca](mailto:dotation@ithq.qc.ca) au plus tard le **7 juin 2026**.

Pour plus d'information : Mayane Truchot, conseillère en dotation, au 514 282-5111, poste 4000.

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

**Seules les personnes retenues seront contactées**