

AVIS DE CONCOURS

Direction Santé et Mieux-être

Chef d'équipe en gestion alimentaire à l'hébergement - CHSLD

Régulier à temps plein, syndiqué

70 heures aux 2 semaines

Être disponible à faire des soirs et des fins de semaine, selon les besoins du service

Salaire : entre 53 872 \$ et 84 903 \$ par année (plus les primes)

Entrée en fonction : Dès que possible

Numéro : 2025-04

Date d'affichage : 16 au 29 janvier 2025, 16 h 00

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité de la direction adjointe à l'hébergement, la personne titulaire du poste supervise le personnel de la cuisine du CHSLD et les opérations associés à l'offre alimentaire. Il-elle contrôle la qualité, la salubrité, la quantité et le coût de la production alimentaire. Il-elle participe à l'élaboration des menus, à l'approvisionnement et au contrôle des denrées alimentaires. Il-elle expérimente et évalue des recettes selon les critères établis et les textures requises. La personne titulaire du poste standardise des recettes et les collige dans un logiciel de gestion alimentaire. Il-elle participe aux différentes rencontres liées au service et collabore avec les membres de l'équipe soignante et les autres professionnel-le-s.

**La description complète des tâches est disponible sur demande.*

EXIGENCES

- Diplôme d'études collégiales en technique diététique;
- 5 à 10 ans d'expérience pertinente dans un poste similaire (atout);
- 2 ans d'expérience en supervision ou de coordination d'équipe de travail en cuisine;
- Connaissance du logiciel Microgesta (atout);
- Certification en hygiène et salubrité alimentaire en conformité avec la MAPAQ ou à acquérir en cours d'emploi;
- Certification R.C.R. ou à acquérir en cours d'emploi;
- Capacité à soulever, tirer ou pousser diverses charges;
- Connaissance du français écrit et parlé;
- Connaissance de l'approche du milieu de vie;
- Connaissance de la culture huronne-wendat (atout).

QUALITÉS REQUISES

- Autonomie
- Capacité à mobiliser une équipe
- Capacité d'adaptation
- Communication interpersonnelle
- Contrôle de soi
- Esprit d'équipe
- Gestion des priorités
- Gestion du stress
- Esprit d'initiative
- Minutie
- Esprit d'initiative
- Habiletés relationnelles
- Jugement
- Leadership
- Rapidité et efficacité
- Sens de l'organisation

POUR POSTULER

Date limite : 29 janvier 2025, 16 h 00

Faire parvenir votre curriculum vitae accompagné d'une lettre de présentation par la poste ou par courriel aux coordonnées suivantes :

Conseil de la Nation huronne-wendat

DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES

255, Place Chef Michel Laveau

Wendake (Québec) GOA 4V0

rh@wendake.ca

WENDAKE.CA



Seules les candidatures accompagnées des documents requis et répondant aux exigences seront retenues. Aucune candidature reçue après la date limite ne sera considérée. Le nom du candidat sélectionné sera diffusé publiquement au moment de son embauche. Le CNHW réserve le droit de rejeter toutes les candidatures et de n'embaucher aucune personne.



WENDAKE

**CONSEIL DE LA NATION
HURONNE-WENDAT**

AVANTAGES SOCIAUX

- Fonds de pension à prestations déterminées
- Assurances collectives
- 6 % de vacances
- 6% de maladies/obligations familiales
- 4 % prime d'hébergement
- 4 % prime de fin de semaine
- Indemnité estivale
- Indemnité pour les 13 jours fériés rémunérés
- Indemnité payée durant la période des fêtes

ACCESSIBILITÉ

- 1) Aux employé·e·s régulier·ère·s du CNHW syndiqué·e·s SECNHW
- 2) Aux membres de la Nation huronne-wendat
* SVP, indiquer votre numéro de bande pour faciliter le traitement du dossier
- 3) Aux employé·e·s temporaires du CNHW
- 4) À la population