

CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal



Nous sommes présentement à la recherche **d'Assitant(e)-chef technicien(ne) en diététique** pour combler des besoins de remplacement au sein de nos établissements de santé et de services sociaux.

Titre d'emploi : Assistant(e)-chef technicien(ne) en diététique

Lieu : Montréal

Motif du besoin : Remplacements et Liste de rappel

Quart de travail : Jour

Salaire : 24.12\$ à 32.28\$ de l'heure + avantages sociaux

Description du poste :

Personne qui, tout en travaillant elle-même comme technicien(ne) en diététique, partage les responsabilités du chef de service d'alimentation et de nutrition clinique et, le ou la remplace durant ses absences régulières.

On entend par absences régulières du chef de service:

- Les congés hebdomadaires;
- Les congés fériés;
- Les vacances annuelles;
- Toute absence-maladie n'excédant pas un (1) mois continu.

Le CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques, les femmes et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Les personnes handicapées peuvent également nous faire part de leurs besoins particuliers relativement au processus de sélection pour l'emploi sollicité afin de faciliter l'étude de leur candidature.

Fonctions spécifiques

- Assure au quotidien la supervision des opérations pour les secteurs de production, distribution et cafétéria et, prend les actions correctives immédiates lorsque nécessaire;
- Assure la gestion des horaires de travail et reçoit les demandes de congés, vacances et autres, déposées par le personnel;
- Voit à l'application, par le personnel, des règles d'hygiène et de salubrité, des méthodes appropriées d'exécution du travail, du contrôle de la qualité des produits et des services (standardisation des recettes et charte de portionnement), de la sécurité du personnel au travail et en fait rapport au chef de service régulièrement;
- Visite les personnes hébergées pour recueillir des renseignements concernant leur alimentation, adapte leurs menus et transmet aux divers intervenants les renseignements requis;
- Reçoit les commentaires des résidents et de la clientèle, en lien avec nos services offerts et en fait le suivi. Effectue les correctifs requis et en informe le chef de service;
- Participe aux activités d'appréciation de la qualité des services par le biais de différents rapports, dont les audits. Planifie les correctifs requis, assure le suivi et en fait rapport au chef de service;
- Assure les activités d'approvisionnement et contrôle l'aspect qualitatif et quantitatif des stocks, selon les spécifications établies;
- Assure tout autre mandat relevant de sa compétence.

Exigences :

- Détenir un diplôme d'études collégiales (DEC) en diététique
- Expérience en gestion d'un service alimentaire (un atout)

Pour postuler :

Visitez notre site web à l'adresse suivante : www.NotreMondeEstGrand.ca ou faites parvenir votre CV par courriel à l'adresse suivante : cynthia.desmarais.cnmtl@ssss.gouv.qc.ca