

## Technicien(ne) en diététique

**Lieu de travail :** Sainte-Agathe-des-Monts et Tremblant  
**Statut :** Occasionnel – liste de rappel (disponibilité à temps complet)  
**Salaires :** 21,44 \$ à 29,32 \$ selon la convention collective en vigueur

Considéré comme le plus grand employeur des Laurentides, le CISSS des Laurentides regroupe plus de 80 installations en santé et services sociaux. Composé d'une grande famille d'experts au service de la population, le réseau se veut multidisciplinaire, ouvert, avant-gardiste et offrant de multiples possibilités de carrières.

Ici, le patient est au cœur de la vision de l'organisation. Avec les technologies mises en place, les professionnels du réseau sont en mesure de mieux communiquer, partager l'information et jumeler leurs expertises pour desservir chaque patient à un niveau supérieur.

Le CISSS des Laurentides se définit comme un milieu de travail humain, branché, flexible et novateur dans un environnement permettant une qualité de vie exceptionnelle. Propre au CISSS, le programme Branchés Santé est une démarche organisationnelle structurée visant la santé et le mieux-être du personnel. Il est axé sur ces sphères d'activités : les habitudes de vie, les pratiques de gestion, l'équilibre travail-vie personnelle, la prévention environnement de travail.

Travailler dans les Laurentides, c'est aussi bénéficier de tous les avantages de la nature à proximité de la ville. Avec ses paysages à couper le souffle et ses nombreuses activités en plein air, la région est un milieu de vie paisible avec un indice de bonheur élevé. L'endroit idéal pour vivre, se ressourcer, s'épanouir et grandir avec sa famille.

### Principales responsabilités :

Personne qui adapte et vérifie le menu des usagers et du personnel et exécute toutes les compilations et rapports nécessaires; visite des usagers pour recueillir des renseignements concernant leur alimentation et transmet aux divers intervenants ou intervenantes les renseignements requis; contrôle la préparation et le service des aliments; guide d'autres personnes salariées dans la mise en pratique des techniques de travail et d'hygiène; élabore, expérimente, standardise des recettes et calcule le prix de revient; participe au contrôle qualitatif et quantitatif des inventaires selon les spécifications établies dans l'établissement.

### Exigences :

**Des entrevues auront lieu, vous permettant de faire valoir vos compétences.**

- Diplôme d'études collégiales (DEC) avec spécialisation en «techniques diététiques» d'une école reconnue par le MELS;
- Expérience en service d'alimentation et de nutrition (un atout)

### Habilités :

- Ponctualité
- Esprit d'équipe
- Bon jugement
- Gestion du personnel
- Dextérité, aptitude pour les tâches manuelles
- Hygiène rigoureuse personnelle et dans l'exécution de son travail
- Sens des responsabilités
- Autonome

Si ce poste vous intéresse, vous devez vous diriger sur notre site internet dans la section carrières au :

[www.santelaurentides.gouv.qc.ca/carrieres/emplois\\_disponibles.html](http://www.santelaurentides.gouv.qc.ca/carrieres/emplois_disponibles.html)

Numéro de référence : 2257-CAT4-18-0765

*Nous souscrivons au programme d'accès à l'égalité en emploi et invitons les femmes, Autochtones, les minorités visibles et ethniques ainsi que les personnes handicapées à présenter leur candidature. Selon l'organisation du travail prescrite, des mesures d'adaptation en fonction des besoins des candidats handicapés pourront être mises en place.*