

## OFFRE D'EMPLOI

### TECHNICIENNE OU TECHNICIEN EN DIÉTÉTIQUE (POSTE SYNDIQUÉ)

Statut :	Temps complet permanent ;
Quart de travail :	Jour – une fin de semaine sur deux ;
Taux horaire :	21,44 \$ à 29,32 \$ ;
Ce qu'on vous offre :	Salaire conventionné; avantages sociaux; régime de retraite.

**PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION:** La Résidence Berthiaume-Du Tremblay est un centre d'hébergement et de soins de longue durée privé conventionné, incluant un centre de jour. En bordure de la rivière des Prairies, la Résidence profite d'un site enchanteur et d'une situation géographique enviable. Elle se veut un lieu de complicité entre ses usagers et son personnel, où l'on retrouve un milieu de vie chaleureux et un milieu de travail accueillant. Jouissant d'une réputation exceptionnelle grâce à son personnel, la Résidence Berthiaume-Du Tremblay recherche l'engagement, le respect et la responsabilisation de chacun de ses employés dans un milieu où sont présentes les approches :

- Partenariat avec les résidents et leurs proches ;
- Milieu de vie et approche optimale ;
- Amélioration continue de la qualité des soins et services et de la gestion des risques ;
- Prévention et promotion de la santé et sécurité du travail.

#### VOUS RECHERCHEZ:

- un milieu de travail accueillant, dynamique et chaleureux;
- du personnel compétent, ouvert et souriant;
- de la formation continue;
- une situation géographique facilitant le transport (près du métro Henri-Bourassa, des ponts de la Rive-Nord et d'une piste cyclable);
- des espaces de stationnement disponibles;
- des possibilités d'implication dans différents projets et comités.

**MANDAT:** Personne qui, en conformité avec la philosophie et les objectifs de la direction des ressources humaines, techniques et alimentaires ;

- Adapte et vérifie le menu des résidents et du personnel ;
- Exécute les compilations et rapports nécessaires ;
- Contrôle la préparation et le service des aliments ;
- Guide le personnel dans la mise en pratique des techniques de travail et d'hygiène et en assure la surveillance ;
- Élabore, expérimente et standardise les recettes et calcule le prix de revient ;
- Participe au contrôle qualitatif et quantitatif des stocks ;
- Collabore avec la nutritionniste dans l'exercice de sa fonction.

#### EXIGENCES:

- Diplôme d'études collégiales en technique de diététique ;
- Expérience de 3 ans comme technicien en diététique en CHSLD ;
- Connaissance des logiciels Magistra, Pro-Menu, Word et Excel.

#### HABILETÉS:

- Orientée vers le client ;
- Autonomie et initiative ;
- Esprit d'équipe et solidarité ;
- Sens de l'organisation ;
- Bon jugement, sens des responsabilités ;
- Gestion du stress et respect ;
- Capacité à résoudre des problèmes et leadership mobilisateur ;
- Diplomatie et discrétion.

**POSEZ VOTRE CANDIDATURE AVANT LE 2 MAI 2018 :**

#### RÉSIDENCE BERTHIAUME-DU TREMBLAY

1635, boulevard Gouin Est  
Montréal (QC) H2C 1C2

(514) 381-1841, poste 232  
(514) 381-3978 (télécopieur)

[recrutement.berthiaume-dutremblay@ssss.gouv.qc.ca](mailto:recrutement.berthiaume-dutremblay@ssss.gouv.qc.ca)

*Là où le bien-être  
des aînés est au cœur  
des actions et des décisions*



Résidence  
**BERTHIAUME-  
DU TREMBLAY**

Fondation  
**BERTHIAUME-  
DU TREMBLAY**