

## Technicienne / Technicien en travaux pratiques- Diététique

Service des programmes et de l'enseignement

# de concours S2018-404-290-02S

Nature du poste :	Surcroît
Supérieure immédiate :	Lysanne Lacouture, gestionnaire administrative
Échelle salariale :	Entre 20,42 \$/heure et 28,58 \$/heure
Nombre d'heures de travail :	Entre 28 et 35 heures/semaine
Horaire de travail :	Du lundi au vendredi, entre 7 h 30 et 18 h 30 (à déterminer au début du mandat)
Durée du mandat :	Du 30 janvier au 22 mars 2019
Date limite de remise des candidatures :	Le 7 janvier 2019, 16 h

### NATURE DU TRAVAIL

Le rôle principal et habituel de la personne de cette classe d'emploi consiste à assister le personnel enseignant dans la préparation, la présentation, la surveillance et l'évaluation des travaux de laboratoire, de stage ou d'atelier et assurer l'approvisionnement en produits et services, assurer l'hygiène, la salubrité et la sécurité à l'intérieur des locaux du département.

### QUELQUES ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES

Vous trouverez le contenu de la description du corps d'emploi à l'adresse suivante :

<http://cpn.gouv.qc.ca/cpnc/plans-de-classification/>

### DE FAÇON PLUS SPÉCIFIQUE

- Assurer le montage et le démontage des laboratoires
- Compiler les besoins de matériel et d'ingrédients pour chacun des laboratoires
- Mettre en place le matériel et les ingrédients nécessaires au déroulement des laboratoires
- Effectuer les recettes et les tests alimentaires demandés
- Assurer la remise en place du matériel et des ingrédients
- Assurer l'étalonnage des appareils de mesure
- Réaliser des montages d'équipement

- Effectuer les opérations courantes de prise en charge lors du changement d'un quart de travail
- Assister le personnel enseignant durant le laboratoire
- Superviser : l'application des mesures d'hygiène et de salubrité des étudiants, des mesures de santé et de sécurité au travail, de la procédure d'utilisation de l'équipement et du matériel spécialisé, des méthodes de nettoyage et d'entretien, des techniques d'approvisionnement en matières premières, des techniques de conservation des aliments et des techniques de vente des aliments
- Faire part à l'enseignant(e) de ses observations relatives au travail des étudiants
- Soigner les blessures mineures, s'il y a lieu
- Contrôler les opérations de mise en place pour le service ou la vente des aliments
- Assurer l'approvisionnement en produits et services
- Établir les besoins en matières premières
- Définir des spécifications d'achat
- Déterminer le niveau de qualité nécessaire selon l'usage prévu et les contraintes budgétaires
- Analyser les produits et les services offerts sur le marché
- Compiler les réquisitions
- Analyser et tenir l'inventaire
- Commander les produits et les services
- Recevoir et vérifier les marchandises
- Assurer l'entreposage des produits et en effectuer la rotation
- Assurer le contrôle des marchandises en stock
- Contrôler la qualité des services reçus
- Collecter les données pertinentes relatives aux revenus et aux dépenses
- Tenir les registres
- Défendre des besoins budgétaires
- Assurer les prêts d'équipement
- Suggérer des produits, du matériel ou des techniques pour l'amélioration du déroulement des laboratoires
- Assurer l'hygiène, la salubrité et la sécurité à l'intérieur des locaux
- Assurer l'hygiène et la salubrité du matériel et des équipements des laboratoires
- Assurer les mesures de santé et de sécurité au travail
- Effectuer un suivi régulier des programmes d'entretien préventif des appareils et des équipements
- Effectuer les suivis pour les réparations du matériel et des équipements
- Mettre en place le suivi découlant des inspections gouvernementales
- Participer activement au développement des bonnes pratiques

**Tâches connexes**

- Participer à des événements spéciaux liés aux activités du département
- Établir un projet d'horaire de travail
- Assister aux réunions départementales, au besoin
- Utiliser des moyens pertinents visant l'intégration du nouveau personnel

Au besoin, la personne technicienne accomplit toute autre tâche demandée par son supérieur immédiat.

**QUALIFICATIONS REQUISES****SCOLARITÉ**

Détenir un diplôme d'études collégiales (DEC) en Techniques de diététique ou un diplôme ou une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente.

**EXIGENCES PARTICULIÈRES**

La connaissance du français (vérifiée par test) ;

Démontrer des aptitudes à utiliser adéquatement des outils de laboratoires (vérifiées par tests).

**Toutes les personnes intéressées sont invitées à postuler en ligne, à l'aide du portail de recrutement.**

<https://enligne.cmontmorency.qc.ca/finnet/login.asp>