Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal
Québec

ASSISTANT(E)-CHEF TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE ET TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE

REMPLACEMENT DE CONGÉ DE MATERNITÉ DISPONIBLE À L'IRGLM

PLUSIEURS AUTRES REMPLACEMENTS À TEMPS COMPLET DISPONIBLES POUR LES INSTALLATIONS SUIVANTES : Centre Jeunesse de Montréal, Institut universitaire gériatrique de Montréal, Jeanne-Mance, Hôpital Notre-Dame, Sud-Ouest-Verdun.

Joindre notre équipe, c'est aussi:

- Travailler en interdisciplinarité et en proximité avec la première ligne pour les soins de qualité et humains
- Accéder à un programme d'intégration complet et adapté
- Des possibilités d'avancement de carrière auprès de la clientèle en missions (145 installations)

Description :

Personne qui, tout en travaillant elle-même comme technicien ou technicienne en diététique, partage les responsabilités du chef de service et le ou la remplace durant ses absences régulières.

On entend par absences régulières du chef de service:

a) les congés hebdomadaires;

b) les congés fériés;

c) les vacances annuelles;

d) toute absence-maladie n'excédant pas un (1) mois continu.

À titre de technicien ou technicienne en diététique, 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 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 stocks selon les spécifications établies dans l'établissement

- Coordonne, distribue et vérifie le travail du personnel de soutien.
- Aide dans la supervision du personnel qui prépare et sert les aliments.
- Aide les chefs de service à planifier et superviser les opérations du service alimentaire.
- Peut être appelé à initier les nouveaux techniciens, diriger du personnel de soutien, collaborer à l'entraînement à la tâche.
- Planifie des menus et régimes pour les usagers sous la direction d'une diététiste-nutritionniste
- Assure le suivi et le respect des régimes recommandés.
- Veille à l'application des normes d'hygiène et de salubrité.

Exigences :

• Doit détenir un diplôme de fin d'études collégiales avec spécialisation en "techniques diététiques" d'une école reconnue par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.
• Ce titre d'emploi comprend également la personne détenant un certificat d'études collégiales en techniques de diététique dispensé par une institution reconnue par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

Profil de compétences :

• Orientation clientèle
• Collaboration / travail d'équipe
• Sens de l'organisation
• Adaptabilité
• Communication interpersonnelle
• Innovation

Remarques :

Postulez en ligne : https://ciusss-centresudmtl.gouv.qc.ca/emplois-et-stages

Le CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal souscrit à un programme d'accès à l'égalité. Les candidatures des groupes visés (les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées) sont encouragées.