



Appel de candidature en nutrition clinique à forfait

Informations sur Gestion ADC 1996

Gestion ADC est une entité détenue à 100% par des Crie qui opère comme division de la grande famille Creeco (Cree Regional Economic Enterprises Company) qui comprend également Air Creebec, Cree Construction and Development, Valpiro, Quality Inn - & Suites Val D'Or, Eeyou Eenou Properties et Creeco-Dumas.

Gestion ADC est considérée comme le spécialiste en services alimentaires et de conciergerie la région de la Baie-James et est en activité depuis 26 ans au service des secteurs de l'énergie et des mines à travers la province de Québec. Notre modèle d'entreprise est basé sur le « joint-venture » qui nous relie étroitement aux communautés que nous servons, en développant la capacité des communautés sous forme de création d'emplois, de formation et de développement de carrière. Les bénéfices générés par ces projets régionaux sont partagés aux communautés.

Pour l'une de ses clientes situées au centre-ville de Montréal, Gestion ADC offre des repas qui répondent principalement à une clientèle Crie de tous les âges nécessitant des soins de santé spécialisés. Leur séjour vont de court à long terme.

Informations sur le mandat

Titre du service conseil

Technicien(ne) en diététique, contrôle de qualité

Secteur d'activité

Alimentation

Titre du responsable du projet temporaire

Chef satisfaction client

Sommaire du mandat forfaitaire offert par le fournisseur

Le ou la technicien(ne) en diététique, contrôle qualité agira à titre de conseiller (ère) en nutrition. Le ou la candidat(e) s'occupera de :

- Faire appliquer, sous les recommandations médicales, les diètes aux patients utilisant les services du restaurant;
- Veiller à ce que la présentation de tous les éléments du menu soit conforme aux normes nutritionnelles établies;
- Assurer les activités d'approvisionnement et contrôler l'aspect qualitatif et quantitatif des stocks, selon les spécifications établies;
- Évaluer les valeurs nutritionnelles des aliments;
- Travailler en collaboration avec les nutritionnistes œuvrant pour l'organisme de services aux patients.

Conditions du mandat forfaitaire offert par le fournisseur

- Formation en technique diététique;
- Formation en hygiène et salubrité MAPAQ;
- Minimum d'un (1) an d'expérience pertinente en supervision dans le domaine de la restauration;
- Minimum d'un (1) an d'expérience pertinente en nutrition clinique (personnes âgées un atout);
- Bilinguisme obligatoire (français/anglais);
- Bonne habileté relationnelle avec des personnes âgées et malades;
- Excellente capacité de communication à l'oral et à l'écrit;
- Orienté vers l'excellence en service à la clientèle;
- Être à l'aise avec l'informatique et fournir son matériel informatique avec une adresse courriel professionnelle;
- Fournir un téléphone mobile avec ligne professionnelle;
- Être disponible de 2 à 3 jours par semaine à 8 heures par jour effectuées sur place (de jour), avec possibilité d'horaire variable à discuter;
- Un repas et collations sont offerts gratuitement;
- Stationnement non fourni (accès par métro).

Autres conditions financières

- Le tarif forfaitaire par jour de 8 heures doit inclure :
 - Les heures réelles et effectuées sur place;
 - Les avantages sociaux et les responsabilités civiles et les frais du fournisseur;
 - Le temps de transport et ses frais de déplacement.