

Technicien(ne) en travaux pratiques- Diététique

Remplacement - Annexe E (saisonnier)
Service des programmes et de l'enseignement
Concours : S2023-404-290-06R

Au Collège Montmorency, vous trouverez un milieu de vie stimulant, enrichissant et vibrant. Le Collège est une véritable ville en mouvement, qui réunit plus de 1000 membres du personnel et plus de 8500 étudiantes et étudiants. Côté la population étudiante au quotidien stimule notre vitalité et notre créativité. Nos valeurs d'ouverture, d'engagement, de collaboration et d'innovation, offrent un environnement de travail favorisant l'accomplissement personnel et professionnel.

CONDITIONS DE TRAVAIL	AVANTAGES	CE QUI NOUS DISTINGUE !
<p>Remplacement Durée du mandat : jusqu'en février 2025 avec possibilité de prolongation.</p> <p>Du lundi au vendredi (35h/sem., entre 7h30 à 18h, horaire à confirmer au début de chaque session)</p> <p>Échelle salariale entre 24,21\$/heure et 32,32\$/heure</p> <p>Supérieure immédiate : Martine Alain</p> <p>Nom de la personne absente: Laurence Ethier</p>	<p>Développement professionnel</p> <p>Assurances collectives</p> <p>Régime de retraite</p> <p>Programme d'aide au personnel</p> <p>Télé médecine</p>	<p>Une mission éducative inspirante</p> <p>Un environnement en constante évolution</p> <p>À proximité du métro, au cœur du pôle du savoir et de la culture de Laval</p> <p>Une offre alimentaire diversifiée (cafétéria et restaurant-école)</p> <p>Une garderie en milieu de travail (CPE Youpi)</p> <p>Des installations sportives</p>

Le rôle principal et habituel de la personne de cette classe d'emploi consiste à :

Vos défis

Assister les enseignants et étudiants dans les travaux pratiques et imprimer les grands formats

- 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 ;
- Acheter 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 du département ;
- 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, elle accomplit toute autre tâche connexe demandée par sa supérieure immédiate.

Exigences

- 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 ;
- La connaissance du français (vérifiée par test, note de passage 60%) ;
- Démontrer des aptitudes à utiliser adéquatement des outils de laboratoires (vérifiées par tests, note de passage 60%).

COMMENT INTÉGRER NOTRE ÉQUIPE DE CHOIX

Pour mettre en valeur votre candidature pour ce rôle, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitae accompagné d'un texte précisant votre vision du poste d'ici le 9 janvier 2024 16 heures à l'adresse affichagees@cmontmorency.qc.ca

Nous remercions tous les candidats qui démontrent leur intérêt, mais seules les personnes retenues seront contactées pour une entrevue. À noter que les documents soumis deviennent la propriété du Collège.