COLLÈGE MONTMORENCY

Collège Montmorency

Technicien(ne) en travaux pratiques- Diététique

(Poste régulier temps complet)
Service des programmes et de l'enseignement
Concours : S2025-404-290-02

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 1200 membres du personnel et plus de 9000 étudiantes et étudiants. Côtoyer 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 !
Du lundi au vendredi (35h / semaine, entre 7h30 et 18h) **Échelle salariale entre 27,07$/heure et 36,14$/heure** Supérieure immédiate : Martine Alain Nom de la prédécesseure : Lise Chénard	**Développement professionnel** **Assurances collectives** **Régime de retraite** **Programme d'aide au personnel** **Télémédecine** **Possibilité d'horaire d'été**	**Une mission éducative inspirante** **Un environnement en constante évolution** **À proximité du métro, Programme OPUS+ entreprise disponible** **Au coeur du pôle du savoir et de la culture de Laval** **Une offre alimentaire diversifiée (cafétéria et restaurant-école)** **Un centre à la petite enfance en milieu de travail** **(CPE Youpi)** **Accès gratuit aux installations sportives**

Vos défis

Assister les enseignants et étudiants dans les travaux pratiques

- 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 ;
- Effectuer les opérations de mise en place pour le service, la vente des aliments et les machines distributrices ;
- 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 et les produits et les services ;
- Se déplacer pour compléter les commandes particulières ;
- 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 en utilisant les outils informatiques liés au domaine ;
- Assurer les prêts d'équipement ;
- Assurer l'hygiène, la salubrité et la sécurité à l'intérieur des locaux du département ;
- Effectuer des tâches de nettoyage de différents équipements ;
- 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.

Tâches connexes

- Participer à des évènements spéciaux liés aux activités du département ;
- Établir un projet d'horaire de travail ;
- Assister aux réunions départementales, au besoin.

Au besoin, accomplir 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%) ;

- Posséder une solide connaissance des critères de qualité des aliments et de leur mode de conservation (vérifiée par test, note de passage 60%) ;

- Connaître le fonctionnement ainsi que les règles de nettoyage et d'entretien des principaux appareils utilisés en cuisine institutionnelle (vérifié par test, note de passage 60%) ;

- Démontrer une capacité lombaire et dorsale normale (vérifiée par examen médical) (la personne sera appelée à soulever quotidiennement des poids de plus de 15 kg et régulièrement des poids de plus de 20 kg) ;

- Détenir la certification de Manipulateur d'aliments ou de Superviseur en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ serait un atout.

COMMENT INTÉGRER NOTRE ÉQUIPE DE CHOIX

Pour mettre en valeur votre candidature pour ce rôle, veuillez nous faire parvenir votre curriculum vitæ accompagné d'un texte précisant votre vision du poste d'ici le 29 septembre 2025, 16 heures à l'aide du portail de recrutement : https://enligne.cmontmorency.qc.ca/finnet/login.asp

Le Collège souscrit au principe d'égalité des chances dans l'emploi et applique un programme d'accès à l'égalité à l'emploi pour les femmes, les personnes autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées.

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.