



OFFRE D'EMPLOI CHEF DE L'HÔTELLERIE



Venez faire la différence... Joignez-vous à une équipe dynamique, de cœur et d'action!

Le Centre d'accueil Marcelle-Ferron et l'Accueil Du Rivage sont des CHSLD privés conventionnés de dimension humaine dont chacune des interventions vise à améliorer la qualité de vie du résident et ainsi lui offrir un milieu de vie adapté à ses besoins individuels. Agréés à deux reprises avec mention d'honneur, le Centre d'accueil Marcelle-Ferron (273 lits) et l'Accueil du Rivage (33 lits) sont des milieux de vie chaleureux et sécuritaires pour les résidents et des milieux de travail dynamiques et reconnaissants pour son personnel. En ce sens, nous valorisons le travail d'équipe et avons mis en place une structure innovatrice basée sur l'approche coach, la valorisation et l'implication du personnel.

Venir travailler au Centre d'Accueil Marcelle-Ferron et Accueil du Rivage c'est aussi :

- Même condition de travail que le RSSS;
- 6 semaines de vacances après une année de travail à temps complet;
- Treize (13) jours de congés fériés et 9.6 journées de maladies pour une année de travail à temps complet (ou au prorata des journées travaillées pour les employés à temps partiel);
- Assurances collectives;
- Un fonds de pension à prestation déterminée;
- Repas conventionnés;
- Stationnement gratuit;
- Possibilité de remplacement long-terme;
- Accès, pour vous et votre famille, à un programme d'aide aux employés gratuit.

POSTULEZ DÈS MAINTENANT :

Les personnes intéressées à poser leur candidature doivent faire parvenir leur curriculum vitae à Mme **Amina Agsous**,
conseillère en ressources humaines, à l'adresse suivante :

dotation.camf16@ssss.gouv.qc.ca

Ou par téléphone au :

450-923-1430 poste 5899

Salaire : entre 73 955\$ et 96 141\$

Statut vaccinal: adéquatement protégé.

Description

Relevant de la directrice des services administratifs, le titulaire planifie, coordonne et gère les ressources financières, matérielles et humaines pour les activités relatives au secteurs de l'alimentation, buanderie et lingerie ainsi que les activités d'hygiène et salubrité.

Il participe au développement et révision de politiques, procédures et objectifs de ses secteurs de responsabilité en vue d'offrir des services en continus. Il veille au développement et à la mobilisation des ressources humaines de ses secteurs ainsi qu'au respect des lois et règlements et des orientations ministérielles touchant ses secteurs.

- Gère et planifie les besoins de personnel et voit à l'application de la convention collective, identifie et organise les besoins en formation et développement des compétences et crée un environnement propice au maintien des bonnes relations de travail ;
- Supervise les professionnels en nutrition et les programme de gestion des menus de la clientèle, visant le service de repas normaux et thérapeutiques ;
- Planifie et coordonne les approvisionnements ainsi que l'entreposage tant au niveau des opérations de traitement, de distribution que celui de la qualité du produit et des services rendus à la clientèle;
- S'assure du bon fonctionnement des équipements et des entretiens préventifs de ses secteurs;
- Tiens à jour les indicateurs et statistiques de ses secteurs, participe à l'élaboration des budgets annuels et s'assure du suivi des coûts;

- Organise le travail en visant l'amélioration continue des secteurs sous sa responsabilité et en privilégiant les conditions de travail mobilisatrices et participatives ;
- Met en place une structure assurant les services en continu, les soirs et fins de semaine;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences

Nous recherchons une personne motivée, qui créer des liens étroits avec ses partenaires et pour qui la gestion bienveillante et efficiente est une priorité !

- Diplôme d'études collégiales en technique de diététique ou diplôme d'études collégiales en technique de gestion des services alimentaires;
- Diplôme universitaire en diététique ou nutrition clinique, un atout ;
- Formation en gestion souhaitable ;
- Expérience d'au moins cinq (5) ans en services alimentaires dans le réseau de la santé et des services sociaux;
- Expérience d'au moins trois (3) ans dans une fonction de gestion.

Qualité personnelles et professionnelles

- Capacité à assurer un service en continu;
- Savoir déléguer;
- Imputabilité;
- Bonne communication interpersonnel;
- Possède un bon jugement;

- Résistance au stress;
- Leadership mobilisateur;
- Autonomie et rigueur.