



TECHNICIEN EN GESTION ALIMENTAIRE

Circulaire générale n° A-69 / 4276 - 9061

Lieu de travail :	Centre de carrières St. Pius X
Poste:	100% - 12 mois
Échelle salariale :	48 466,60\$ à 62 699,00\$
Entrée en fonction :	Déterminée par la Commission
Horaire :	8 h 00 à 16 h 00 – lundi au vendredi
Supérieur immédiat :	Directeur d'école

Nature du travail

Le travail principal et habituel du salarié de cette classe d'emploi consiste à aider la direction ou le personnel professionnel des services de restauration en effectuant des travaux techniques, tels que la participation à l'élaboration des menus, le contrôle de la qualité des repas et l'étude des coûts.

Le ou la technicien(ne) en gestion des aliments pour le programme culinaire est responsable de l'achat et de la gestion de tous les aliments, fournitures et équipements nécessaires aux cours de cuisine et aux événements alimentaires de l'école. Cette personne veille à ce que les cuisines disposent de tout le nécessaire pour fonctionner de manière efficace et sécuritaire. Le poste implique une collaboration étroite avec les chefs, les enseignant(e)s, les fournisseurs et les technicien(ne)s de réparation afin de s'assurer que tous les achats sont rentables, effectués au bon moment et correspondent aux besoins pédagogiques. On retrouve souvent cette personne en train de vérifier les stocks, passer des commandes, recevoir les livraisons, organiser les fournitures, aider à la planification des menus et organiser les réparations d'équipement. Elle suit également les dépenses et s'assure du respect des règles de sécurité.

Exigences et qualifications

- Diplôme d'études collégiales en techniques de diététique ou dans d'autres programmes techniques appropriés à la classe d'emploi ou dans une spécialité appropriée à la classe d'emploi ou un diplôme ou une attestation d'études reconnus équivalents par l'autorité compétente.
- Maîtrise de l'anglais et du français (à l'oral et à l'écrit)
- Capacité d'acheter les aliments, uniformes, produits de nettoyage, outils et équipements de cuisine nécessaires à l'enseignement et aux opérations
- Capacité de choisir des fournisseurs fiables et de maintenir de solides relations de travail avec eux
- Capacité de négocier les prix pour obtenir le meilleur rapport qualité-prix et organiser des horaires de livraison appropriés
- Capacité de résoudre des problèmes avec les fournisseurs (par exemple, retards de livraison ou problèmes de qualité)
- Capacité de suivre les stocks et de commander uniquement ce qui est nécessaire afin d'éviter le gaspillage
- Capacité de mettre en place des systèmes d'étiquetage, de stockage et de rotation appropriés pour les aliments et les fournitures
- Capacité de collaborer avec les enseignant(e)s pour préparer les cours et événements à venir
- Capacité de contribuer à la planification des menus en tenant compte des tendances, des saisons et du budget disponible
- Capacité de recevoir, vérifier et entreposer les livraisons de manière sécuritaire et adéquate
- Capacité de superviser et coordonner les réparations de l'équipement dans toutes les cuisines industrielles, y compris :
 - Équipement de cuisson, outils de préparation des aliments, espace d'entreposage : 12 réfrigérateurs, 8 congélateurs, et tous les autres systèmes : trappes à graisse, recyclage de l'huile, hottes de cuisine et filtres de ventilation
- Capacité de s'assurer que les outils de nettoyage et les produits désinfectants sont toujours disponibles et fonctionnels
- Capacité de contribuer à la préparation du budget culinaire annuel avec l'administration, de respecter ce budget et de produire des rapports sur les dépenses
- Capacité de suivre toutes les règles de sécurité, les normes sanitaires et les lignes directrices en matière de durabilité (normes MAPAQ)
- Capacité de tenir des registres détaillés des achats, de l'inventaire et de l'équipement
- Capacité d'assister lors des audits et des inspections
- Capacité de coordonner étroitement avec les chefs, les enseignant(e)s et le personnel administratif pour répondre aux besoins des cours
- Capacité de travailler avec les chefs pour créer des menus économiques pour les services culinaires, en assurant la qualité et la variété dans les limites du budget, et de s'assurer que tous sont informés des commandes et livraisons
- Capacité de participer à la planification et à l'organisation des événements alimentaires de l'école et des projets étudiants

Test et entrevue

Le service de ressources humaines communiquera avec les candidats choisis pour des séances d'examens reliée au poste. Seuls les candidats qui réussiront les examens seront convoqués à une entrevue.

Pour consulter la description de ce poste, telle qu'énoncée dans le Plan de classification, [cliquez ici](#) ou visiter le site Web <http://cpn.gouv.qc.ca/cpnca/fr/negotiations/plan-de-classification/personnel-de-soutien/>

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur lettre de candidature et leur curriculum vitae à jobs@emsb.qc.ca à l'attention de madame Marilyn Ramlaxhan, directrice adjointe du Service des ressources humaines,

Veillez mentionner le numéro de cette circulaire dans votre lettre.

Le genre masculin a été utilisé dans cet affichage que pour en faciliter la lecture.

La Commission scolaire English-Montréal souscrit au programme d'accès à l'égalité, conformément à la Loi sur l'accès à l'égalité en emploi dans les organismes publics et invite les femmes, les autochtones, les membres des minorités visibles et ethniques ainsi que les personnes handicapées à présenter leur candidature.