

CHEF DU SERVICE ALIMENTAIRE POSTE PERMANENT À TEMPS COMPLET

L'HÔPITAL MARIE-CLARAC EST À LA RECHERCHE DE CANDIDATES ET DE CANDIDATS AFIN DE POURVOIR UN POSTE DE CHEF DU SERVICE ALIMENTAIRE

L'Hôpital Marie-Clarac est un centre hospitalier de soins de courte durée comptant un total de 228 lits dont la mission est d'offrir des services de réadaptation fonctionnelle intensive en soins post-aigus et des soins palliatifs à une clientèle adulte. Depuis mai 2016, notre nouveau pavillon Oasis de paix, offre 36 lits de soins de fin de vie. L'Hôpital se distingue par sa dimension à échelle humaine, tant pour les usagers que pour les employés. Il est situé à Montréal-Nord tout près de Laval et jouit d'un environnement privilégié puisqu'il tout près de la Rivière des Prairies, elle-même bordée par des espaces verts et de détente, ainsi qu'une piste cyclable et piétonnière. Son architecture moderne et originale crée une ambiance conviviale des plus agréables.

Joignez-vous à une équipe dynamique dans une atmosphère harmonieuse de travail avec tous les membres de l'équipe.

SOMMAIRE

Sous l'autorité du directeur des services techniques, le titulaire du poste planifie, organise, dirige et coordonne toutes les activités relatives au service alimentaire. Il est responsable de la production et distribution, du contrôle de la qualité et répond aux demandes des différents clients desservis (usagers, cafétéria, école et communauté religieuse). Il assume la gestion des ressources humaines matérielles, financières et informationnelles sous sa responsabilité.

FONCTIONS OU RESPONSABILITÉS SPÉCIFIQUES

1. Recruter du personnel :
 - Entrevue
 - Orientation
 - Formation
 - Mise à jour des descriptions de tâches
 - Réunions de service
2. Gérer les ressources humaines d'une équipe d'environ 40 personnes (horaires, liste de rappel, assiduité) et financières (budget et coûts de production)

3. Superviser la production d'environ 1 800 repas par jour :
 - S'assurer du respect des menus offerts à la cafétéria, à l'école et à la communauté religieuse;
 - S'assurer de la conformité de la production quant au menu des usagers établi par le service de la nutrition clinique selon les normes et pratiques en place;
 - S'assurer de la qualité des aliments;
 - S'assurer de la mise en place de mesures d'hygiène et de salubrité des services alimentaires selon les meilleures pratiques;
 - Vérifier les quantités à produire;
 - Vérifier les techniques de travail.
4. Superviser la distribution pour les usagers, la cafétéria, l'école et la communauté religieuse :
 - S'assurer du contrôle de la qualité avant le service.
5. Approvisionner son service en denrées périssables et non-périssables ainsi qu'en accessoires de cuisine.
6. Planifier et recommander l'achat d'équipement.
7. Gérer les distributrices
8. Gérer le service de traiteur (repas de Noël, cocktail, retraite, etc.)
9. Planifier et organiser l'entretien des équipements et des locaux.
10. Gérer les demandes de réparation d'équipement.
11. Échanger des informations avec les autres services.

RÉMUNERATION

Classe 36 (74 481\$ - 96 826\$)

EXIGENCES REQUISE

- Baccalauréat en nutrition ou dans une discipline liée à la fonction
- Minimum de cinq (5) années d'expérience dont deux (2) récentes en milieu hospitalier et au moins deux (2) années d'expérience dans des fonctions de gestion

HABILETÉS RECHERCHÉES

- Soucis du détail
- Travail d'équipe
- Résistance au stress
- Leadership et courage managérial
- Responsable

Veillez prendre note que nous communiquerons seulement avec les personnes retenues pour une entrevue. Vous pouvez faire parvenir votre candidature par courriel: ressourceshumaines.macl@ssss.qouv.qc.ca

Site web de l'établissement : www.hopitalmarie-clarac.qc.ca

L'Hôpital Marie-Clarac applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les autochtones et les membres de minorités visibles et ethniques à présenter leur candidature.