



LE GROUPE MAURICE^{MD}
LES RETRAITÉS NOUS HABITENT

Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e) :
Chef de service – Loisirs
Remplacement de congé de maternité

Le Groupe Maurice, c'est avant tout **un environnement de travail enrichissant et inspirant** qui donne envie de se dépasser au quotidien. Bien **plus qu'une équipe**, nos collaborateurs forment un **véritable pôle d'expertise** en matière de développement et de gestion de complexes résidentiels pour retraités. Dans un secteur en permanente évolution, Le Groupe Maurice vous propose de vivre une **carrière basée sur l'humain**, des **valeurs** sûres et **une créativité** de chaque instant.

À titre de Chef de service - Loisirs, votre mission est de planifier, organiser et animer des activités récréatives répondants aux besoins des résidents autonomes et semi-autonomes.

Votre contribution :

- Élaborer les calendriers d'activités mensuels de la résidence
- Créer des relations personnalisées avec les résidents et encourager la participation à la vie de la résidence,
- Animer et/ou superviser les activités récréatives,
- Gérer les communications internes de la résidence,
- Voir à l'approvisionnement du service et à la saine gestion des équipements et des ressources,
- Assurer la gestion administrative du service,
- Contribuer à la sécurité et au bien-être des résidents.

Votre profil :

- Vous possédez un minimum de 2 ans d'expérience dans un rôle similaire
- Vous détenez un Diplôme d'Études Collégiales DEC en technique d'intervention de loisirs ou l'équivalent
- Vous maîtrisez la SUITE MS OFFICE (Word/Excel/Outlook/Publisher)
- Vous avez de bonnes capacités rédactionnelles.
- Capacité à animer des cours d'aquaforme – un atout
- Vous êtes passionné du service à la clientèle et du travail d'équipe
- Vous êtes orienté vers les résultats et faites preuve d'organisation et de rigueur

Notre offre :

- Poste de 40 heures par semaine incluant une (1) fin de semaine sur cinq (5)
- 3 semaines de vacances payées
- Avantages sociaux après 3 mois
- REER après 6 mois
- Repas en résidence à prix d'employé
- Ambiance de travail conviviale et agréable

Si ce poste vous intéresse, merci de nous faire parvenir votre CV via notre site internet, à l'adresse suivante :

<https://bit.ly/2HYnUaK>