



Le Cégep de Saint-Jérôme, situé au cœur des Laurentides, est un établissement d'enseignement supérieur reconnu en tant qu'acteur stratégique concourant au développement de la région. Offrant 24 programmes de formation préuniversitaire et technique, répartis sur trois campus (Saint-Jérôme, Mont-Tremblant, Mont-Laurier), le Collège emploie près de 700 personnes. Il accueille annuellement près de 7 000 étudiants au secteur régulier ainsi qu'à la formation continue et aux entreprises. Soucieux de faire progresser la recherche, le Collège contribue également au développement de nouvelles technologies, notamment avec deux centres collégiaux de transfert de technologie, soit le Centre de développement des composites du Québec (CDCQ) et l'Institut du véhicule innovant (IVI).

Le **Cégep de Saint-Jérôme** sollicite des candidatures d'enseignant(e)s afin de combler des charges de cours pour la session d'hiver 2019.

ENSEIGNANTS(ES) ATTESTATION D'ETUDES COLLEGIALES EN GESTION DE PRODUCTION CULINAIRE

COURS :

Potentiellement tous les cours – voir la grille de cours plus bas.

EXIGENCES :

- Diplôme d'études professionnelles de cuisine ou un équivalent, ainsi qu'un minimum de 5 ans d'expérience en cuisine incluant l'occupation d'un poste de sous-chef ou chef
- Diplôme de premier cycle universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, ou en administration ou un baccalauréat dans une discipline appropriée
- Certification MAPAQ – gestionnaire d'établissement alimentaire
- La certification MAPAQ – Formateur accrédité en hygiène et salubrité alimentaire est un atout
- Le microprogramme en enseignement postsecondaire est un atout
- De l'expérience en enseignement est un atout
- Avoir une bonne connaissance de la langue française parlée et écrite

Les candidats convoqués en comité de sélection devront réussir un test de français. Des mesures d'appuis peuvent être suggérées selon les résultats obtenus.

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae à l'adresse suivante : resshum@cstj.qc.ca avant le **3 janvier 2019**.

Le comité de sélection se tiendra le 8 janvier 2019. Le ou la candidate retenu(e) devra être disponible pour une entrée en fonction à partir du 16 janvier 2019.

Salaire : De 68.81\$/h à 96.41\$/h jusqu'au 1 avril 2019, 70.54\$/h à 102.32\$/h à compter du 2 avril 2019, selon la scolarité.

Seules les personnes invitées en entrevues seront avisées.

Le Cégep de Saint-Jérôme applique un programme d'accès à l'égalité à l'emploi et invite les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les Autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature. Des mesures d'adaptation peuvent être offertes aux personnes handicapées en fonction de leurs besoins.

VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LA PRIORITÉ SERA ACCORDÉE AUX CANDIDATURES INTERNES

Gestion de production culinaire, gr.1 (2 sessions) - LJA.1Z

555 heures 2019-02-04 au 2019-09-13

Module 1-H19

lundi, 04 février 2019 au vendredi, 12 avril 2019

195 heures

10 semaines

430-1D3-JR	Conformité légale et contrôle des risques en production culinaire			
45 heures	GJ5D, GJ5E, GJ5F	2-1-2		1,66
430-1C3-JR	Gestion d'une équipe en production culinaire I			
45 heures	GJ5C, GJ5B	1-2-2		1,66
430-1A3-JR	La profession de chef			
45 heures	GJ5A, GJ5B	2-1-1		1,33
430-1G4-JR	Les outils de gestion informatisés en restauration			
60 heures	GJ5G	1-3-2		2,00

Module 2-H19

lundi, 15 avril 2019 au vendredi, 21 juin 2019

180 heures

10 semaines

430-2P4-JR	Gestion des approvisionnements en production culinaire			
60 heures	GJ5P	1-3-1		1,66
430-2N4-JR	Gestion des ressources matérielles en production culinaire			
60 heures	GJ5N	2-2-1		1,66
430-2H4-JR	Standardisation et supervision de recettes			
60 heures	GJ5H	2-2-2		2,00

Module 3-É19

lundi, 24 juin 2019 au vendredi, 13 septembre 2019

180 heures

12 semaines

410-3J4-JR	Budgétisation et mesure de performance en production culinaire			
60 heures	GJ5J, GJ5K	2-2-2		2,00
430-3M4-JR	Gestion d'une équipe en production culinaire II			
60 heures	GJ5M	1-3-1 PA 430-1C3-JR		1,66
430-3L4-JR	Mise en marché et recherche commerciale			
60 heures	GJ5L	2-2-2		2,00