

Description

Titre d'emploi	Contremaître(esse) - Restauration
Organisation	Service de l'Espace pour la vie
Destinataires	Employé(e)s de la ville et candidat(e)s externes
Type d'emploi à pourvoir	Emploi temporaire
Période d'inscription	Du 2 au 14 mai 2023
Salaire	Échelle salariale (2023) : 71 770 \$ à 89 712 \$ Classe FM-04
Avis de modification	

Catégorie d'emploi: Contremaître

Horaire: 38 h/semaine, selon les besoins opérationnels (jour, soir et fin de semaine)

Adresse: [4101, rue Sherbrooke Est, H1X 2B2](#)

Ce processus vise à pourvoir 1 poste (88397) pour une durée de 4 mois avec possibilité de prolongation. (mi mai à septembre 2023) Il pourrait servir à pourvoir d'autres postes de cet emploi ou de la même famille d'emplois dont le profil recherché est similaire au sein du Service de l'Espace pour la vie.

NOTRE OFFRE

Vous avez envie de développer des expériences uniques pour les visiteurs lors d'événements et de créer des menus uniques inspirés des tendances en matière de gastronomie végétarienne et entomophile?

Espace pour la vie réunit sur un même site le Biodôme, l'Insectarium, le Jardin botanique, le Planétarium Rio Tinto Alcan et la Biosphère; les cinq musées en sciences de la nature de Montréal. Avec plus de deux millions de visiteurs chaque année, dont 600 000 jeunes, Espace pour la vie est aussi l'un des principaux pôles d'attraction de la métropole.

Votre mandat

Votre vision orientée vers l'économie sociale et le développement durable vous permet de proposer des programmes soucieux de la collectivité, tout en ayant à coeur la transition écologique.

À titre de gestionnaire inclusif, vous dirigez et mobilisez une équipe évolutive et inclusive composée de 8 employés auxiliaires et 60 employés étudiants autour de projets ambitieux et créatifs. Plus spécifiquement, vous :

- Déterminez les priorités d'actions, planifiez, coordonnez et dirigez le travail des équipes pour l'exécution des travaux d'exploitation et d'entretien des divers points de ventes alimentaires;

- Contribuez au développement de processus opérationnels et veillez à la standardisation des procédés autant en service qu'en cuisine;
- Participez à l'intégration et à la formation des employés ainsi qu'au maintien d'un environnement de travail sain et mobilisateur;
- Gérez les communications aux employés, veillez au développement des compétences et à la gestion de la performance individuelle et collective;
- Assurez le respect des normes et directives de santé et sécurité au travail et participez à l'établissement et à la mise à jour de celles-ci en prenant part aux comités locaux de santé et sécurité.

Des questions? N'hésitez pas à nous rejoindre : dotation@montreal.ca.

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion de restaurant ou une attestation (AEC) d'études collégiales en gestion d'un établissement de restauration ou un autre diplôme jugé pertinent
- 4 années d'expérience en lien avec les responsabilités du poste dans le domaine de la restauration
- 2 années d'expérience en gestion ou coordination d'équipe de travail
- Connaissance des environnements syndiqués (un atout)
- Connaissance du système de gestion de caisse "Maitre D" (un atout)
- Diplôme universitaire de baccalauréat en gestion du tourisme, de hôtellerie et de la restauration ou en administration (un atout)

Ces exigences pourraient être adaptées au besoin.

NOS AVANTAGES

- Des défis d'envergure
- Une carrière au service de la population montréalaise
- Une rémunération et des avantages concurrentiels
- La conciliation travail-vie personnelle
- La possibilité de faire progresser votre carrière

Soyez fière ou fier de travailler pour le premier employeur en importance de la région métropolitaine et la plus importante métropole francophone en Amérique du Nord. La [Ville de Montréal](#), c'est plus de 28 000 talents qui contribuent chaque jour à l'essor de la Ville et à faire la différence pour la population et le bien public.

POSTULEZ MAINTENANT!

Considérant la diversité comme une véritable richesse, la Ville de Montréal invite les femmes, les Autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées à soumettre leur candidature. **Merçi de vous identifier lors de la postulation.**

Pour en savoir plus sur nos processus de recrutement, visitez <https://montreal.ca/carrieres>. Pour toute autre question, écrivez à dotation@montreal.ca en indiquant le numéro de l'offre d'emploi en objet.

Les employés cols bleus de la Ville de Montréal peuvent se référer à [l'Intranet](#) pour plus d'informations concernant les **nouvelles** règles de convention collective en lien avec les différents types d'affichages.

Assurez-vous de joindre tous les documents attestant que vous rencontrez les exigences et d'inscrire toutes informations pertinentes pour votre candidature directement dans votre curriculum vitae. Nous vous invitons à suivre l'évolution de votre candidature dans votre dossier de postulation en ligne. Nous communiquerons uniquement avec les personnes dont la candidature est retenue.

DIVERSITÉ, ÉQUITÉ ET INCLUSION

La Ville de Montréal propose un environnement de travail où le respect, la diversité, l'équité et l'inclusion sont des valeurs premières.

Avec son [programme d'accès à l'égalité en emploi](#) et ses [programmes d'intégration en emploi](#), la Ville prend des moyens concrets pour augmenter la diversité au sein de ses équipes de travail.

Inclusive, la Ville s'efforce de réduire les obstacles dans les milieux de travail rencontrés par les personnes en situation de handicap et met en place des mesures facilitant l'accessibilité. À cet égard, des adaptations lors du processus d'évaluation des compétences peuvent être offertes sur demande.

Merci de contribuer à diversifier et enrichir la fonction publique montréalaise!

Postuler maintenant

[Accueil](#) [Offres d'emplois](#)

Énoncé de confidentialité

Copyright (c) Oracle, 2006. Tous droits réservés.