

Direction des services techniques (DST)

**Site(s) : CHU de Québec-Université Laval (CHU)
Hôpital de l'Enfant-Jésus (HEJ)**

Faire partie du personnel d'encadrement du CHU, c'est...

- Profiter d'une vaste gamme de rabais et de privilèges auprès de nos partenaires, dont une collaboration avec certains services de garde à proximité de nos établissements;
- Bénéficier de tarifs réduits pour le transport en commun pour votre famille et vous;
- Avoir accès à des programmes d'activités physiques pensés en fonction des besoins exprimés par nos équipes;
- L'opportunité, selon la nature de votre poste, de profiter des avantages du télétravail en vertu d'une politique au goût du jour en la matière;
- Œuvrer au sein d'une organisation dont les centres d'activités sont situés dans un rayon maximal de 22 kilomètres.

Travailler au CHU, c'est aussi...

- Accéder à de belles occasions de développement professionnel au sein du plus grand CHU, troisième en importance au Canada;
- Développer votre leadership à travers notre modèle LEADS tout en bénéficiant d'accompagnement et de coaching;
- Assumer votre leadership dans une organisation qui carbure à l'innovation;
- Faire partie d'une équipe qui s'est taillé une place plus d'une fois dans le classement des meilleurs hôpitaux au monde, selon le magazine Forbes;
- L'opportunité de contribuer à l'implantation du nouveau complexe hospitalier, ultramoderne et de classe mondiale;
- Habiter une région qui se distingue à travers le monde pour la qualité de vie de ses habitants. Que vous aimiez l'énergie de la ville ou le calme de la nature, il y a un endroit parfait pour vous chez nous!

Sommaire des responsabilités

Sous l'autorité immédiate de la coordonnatrice des services alimentaires, vous contribuez à la réalisation de la mission, de la vision et des orientations stratégiques de la Direction de la logistique hospitalière. Vous coordonnez les activités quotidiennes du secteur de la restauration et des activités commerciales du nouveau complexe hospitalier (NCH). Vous travaillez en lien fonctionnel étroit avec les chefs de service des sites et les conseillez sur l'offre de service et la rentabilité de leurs activités commerciales. Vous travaillez à développer l'offre de service des activités commerciales dans l'ensemble du CHU. Vous participez activement aux projets développés dans tous les services d'alimentation du CHU. Vous participez à la supervision des stages pour les programmes de formation professionnelle et technique, mais également universitaire, lorsque requis. Vous travaillez de façon étroite, fonctionnelle et opérationnelle avec les autres gestionnaires des services d'alimentation et les représentants du Service de la nutrition clinique lorsque pertinent. Vous déterminez et élaborez des mécanismes de communication optimaux afin d'assurer la circulation de l'information au sein de son secteur ainsi qu'avec ses partenaires internes et externes. Vous demeurez à l'affût des tendances afin d'assurer le développement du secteur sous votre responsabilité.

Qualifications requises

- **Formation :**
 - Détenir un diplôme d'études universitaires de 1^{er} cycle dans un domaine connexe à l'alimentation ou un diplôme pertinent à la fonction;
 - Détenir un diplôme d'études universitaires en gestion constitue un atout;
 - L'absence d'un diplôme d'études universitaires peut être compensée par une combinaison exceptionnelle d'expérience et de scolarité.
- **Connaissances pratiques :**
 - Posséder deux (2) années d'expérience pertinente dans le domaine de la gestion des services alimentaires ou dans la gestion des ressources humaines;
 - Posséder deux (2) années d'expérience dans le réseau de la santé et des services sociaux constitue un atout.
- **Qualités personnelles et professionnelles :**
 - Incarner notre modèle de leadership : être votre propre leader, engager les autres, atteindre des résultats, développer des coalitions, transformer les systèmes;
 - Agir dans la complexité;

- Tolérer l'ambiguïté et faire preuve d'adaptation;
- Gérer les changements et favoriser la concertation avec plusieurs collaborateurs;
- Communiquer habilement;
- Favoriser l'amélioration continue et la promotion, la prévention de la santé, de la sécurité et du mieux-être au travail;
- Exercer une saine gestion des ressources et de la performance;
- Démontrer une approche client proactive.

Et si c'était vous?

Conditions de travail et rémunération

Selon les normes applicables au personnel d'encadrement du réseau de la santé et des services sociaux du Québec, classe 37 (89 499 \$ à 116 348 \$) – *Échelle salariale de 2025*.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitæ ainsi qu'une lettre de présentation au plus tard
le 18 février 2026, à 16 h, à l'adresse de courriel ci-dessous :

Cet affichage s'adresse uniquement au personnel de l'interne :

CONCOURS – N° 2025-55 « Chef de service – Restauration et activités commerciales »

Service de l'expérience gestionnaire
Direction des ressources humaines
Courriel : emploicadre@chudequebec.ca

Remarques :

Les diplômes exigés pour l'emploi, qui auraient été obtenus hors Québec, doivent être obligatoirement accompagnés d'une Évaluation comparative des études effectuées hors Québec (ÉCEEHQ) émise par le ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration.

Toute demande d'emploi doit être accompagnée des documents attestant que les exigences de l'emploi sont respectées : copie de diplômes et/ou relevés de notes, curriculum vitae, copie d'attestation, s'il y a lieu.

N. B. Dans le présent document, le masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte. Nous remercions toutes les personnes qui ont posé leur candidature, nous communiquerons uniquement avec celles retenues pour une entrevue.

Le CHU applique un programme d'accès à l'égalité et invite les femmes, les membres des minorités visibles et ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature.