

Direction des services techniques (DST)

Site(s) : CHU de Québec-Université Laval (CHU)
L'Hôtel-Dieu de Québec (L'HDQ)

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 du coordonnateur en hygiène et salubrité et en lien hiérarchique fonctionnel avec le chef de secteur, vous contribuez à la réalisation de la mission, de la vision, des orientations stratégiques et des priorités de la DST en matière d'hygiène et de salubrité. Vous exercez vos fonctions et votre leadership afin d'améliorer l'accès, la continuité et la fluidité des services qui sont au cœur de l'expérience patient (client). Vous assumez un rôle essentiel dans la prévention et le contrôle des infections en collaboration avec les intervenants cliniques et techniques du milieu. Vous démontrez des compétences en gestion du changement ainsi qu'une capacité à résoudre de manière créative des situations complexes.

Vous administrez les activités dans vos secteurs en vue de maintenir l'établissement propre et conforme aux normes d'asepsie en vigueur. Vous suivez les indicateurs de performance pertinents à votre service. Vous agissez à titre de coach auprès de votre équipe et assurez le développement des connaissances et compétences. Vous travaillez en collaboration avec les différents partenaires.

En collaboration avec votre supérieur immédiat, vous analysez et identifiez les besoins en matière de ressources humaines, financières, matérielles et informationnelles de votre service. En collaboration avec le chef de secteur de L'HDQ, vous assurez une coordination quotidienne. Vous assumez la relève de votre supérieur immédiat ou de votre collègue gestionnaire en cas d'absence et participez à la garde.

Qualifications requises

- **Formation :**
 - Détenir une formation universitaire de 1^{er} cycle dans un domaine pertinent à la fonction;
 - Détenir un diplôme en gestion constitue un atout;
 - Détenir une formation collégiale dans un domaine pertinent à la fonction, accompagnée d'une expérience significative dans un poste d'encadrement comparable peut compenser l'une ou l'autre des exigences.
- **Connaissances pratiques :**
 - Posséder une expérience de trois (3) ans comme gestionnaire dans un service d'hygiène et de salubrité ou de soutien-expert en milieu de soins;
 - Posséder de l'expérience en gestion de personnel 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 et dans un contexte de transformation important;
 - Tolérer l'ambiguïté et faire preuve d'adaptation;
 - Gérer les changements et favoriser la concertation avec plusieurs collaborateurs;
 - Communiquer habilement;
 - Être un collaborateur et un partenaire;
 - Démontrer une approche client proactive;
 - Avoir une connaissance des lois et règlements susceptibles de l'influencer dans l'exercice de ses fonctions et des meilleures pratiques.

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 36 (85 353 \$ à 110 959 \$) – Échelle salariale de 2026.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de présentation au plus tard
le 20 mai 2026, à 16 h, à l'adresse de courriel ci-dessous :

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

CONCOURS – N° 2026-26
« Chef de service – Hygiène et salubrité »

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.