

Direction de la logistique (DL)

Site(s) : CHU de Québec-Université Laval (CHU)
Plateforme clinico-logistique (PCL)

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 avez la responsabilité de planifier, d'organiser, de coordonner, de superviser et d'optimiser au maximum les activités reliées à la production alimentaire pour l'ensemble des hôpitaux du CHU, et ce, en concordance avec les orientations et les priorités de votre direction. Vous assumez la gestion de ressources humaines, financières, matérielles et informationnelles des activités sous votre responsabilité. Par une approche moderne de gestion, vous mettez en place les stratégies propices à la mobilisation et à la participation des employés dans un contexte de changement organisationnel.

Dans l'exercice de vos responsabilités transversales en matière de production alimentaire, vous voyez à l'optimisation et à l'efficacité des processus de travail en partenariat étroit avec les autres gestionnaires des services alimentaires et du secteur de nutrition clinique. Vous travaillez à mettre en place des normes HACCP dans votre secteur d'activité dans le but de tendre vers une certification HACCP et veille au respect de ces normes. Vous participez activement aux projets développés par les services d'alimentation du CHU. Vous planifiez et supervisez, au besoin, les programmes de formation des stagiaires au niveau professionnel, collégial et universitaire. Vous vous assurez que les informations transmises dans le cadre de vos responsabilités permettent le respect des missions du CHU et décrivent ce que les spécialités médicales, professionnelles et techniques envisagent pour relever les nouveaux défis (meilleures pratiques et performance).

Qualifications requises

- **Formation :**
 - Détenir un diplôme d'études universitaires de 1^{er} cycle dans le domaine des services de la santé (nutrition) ou pertinent à la fonction;
 - Détenir un diplôme universitaire en gestion constitue un atout;
 - Détenir une expérience pertinente dans le domaine de la gestion des services alimentaires peut compenser l'absence du diplôme d'études universitaires.
- **Certification professionnelle :**
 - Être membre en règle de l'ordre professionnel correspondant à votre discipline constitue un atout.

- **Connaissances pratiques :**
 - Posséder deux (2) années d'expérience pertinente dans le domaine de la gestion des services alimentaires ou de 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 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.

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 39 (101 965 \$ à 132 555 \$) – Échelle salariale de 2026.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de présentation au plus tard
le 5 août 2026, à 16 h, à l'adresse de courriel ci-dessous :

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

CONCOURS – N° 2026-39 « Chef de service – Plateforme clinico-logistique »

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.