

## Direction des services techniques (DST)

**Site(s) : Santé Québec CHU de Québec-Université Laval (CHU)**  
**Hôpital du Saint-Sacrement (HSS)**

---

### 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 fonctionnel avec le chef de service en hygiène et salubrité, vous planifiez, coordonnez et contrôlez les activités relatives à l'hygiène et la salubrité. Vous agissez en conformité avec les valeurs et la philosophie de gestion de l'établissement ainsi qu'en fonction de la mission, de la vision et des orientations stratégiques et des priorités de la Direction des services techniques en matière d'hygiène et de salubrité.

Vous administrez les activités dans vos secteurs en vue de maintenir l'établissement propre et conforme aux normes d'asepsie en vigueur. Vous assumez la gestion des ressources humaines, financières, matérielles et informationnelles sous votre responsabilité en hygiène et salubrité. La présente conjoncture requiert des candidats ayant démontré : un sens élevé des responsabilités et d'imputabilité; un courage de gestion; des compétences en gestion du changement et en amélioration continue de la qualité, en performance, efficience et efficacité ainsi qu'une rigueur budgétaire. L'expérience patient (client) et la responsabilité populationnelle ou clientèle seront aussi au cœur de tous les processus afin d'améliorer l'accès, la continuité et la fluidité des services.

---

## Qualifications requises

- **Formation :**
  - Détenir un diplôme d'études collégiales en techniques administratives ou une combinaison de scolarité et d'expérience jugée équivalente;
  - Détenir un diplôme 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 une expérience de trois (3) ans en gestion constitue un atout;
  - Posséder de l'expérience pertinente dans le domaine de l'hygiène et de la salubrité ou de soutien-expert en milieu de soins représente 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 34 (76 961 \$ à 100 048 \$) – Échelle salariale de 2026.

Veuillez faire parvenir votre curriculum vitae ainsi qu'une lettre de présentation au plus tard  
**le 30 septembre 2026, à 16 h :**

### Ce concours est réservé aux établissements du réseau de la santé et des services sociaux (RSSS) intégrés à Santé Québec :

#### **CONCOURS – N° 2026-53 « Chef de secteur – Hygiène et salubrité de soir à l'HSS »**

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