

Pas si  
beige  
que ça!



Vous êtes unique,  
l'Assemblée nationale  
du Québec l'est aussi.  
**Sortez du cadre!**

## Maître d'hôtel adjointe ou maître d'hôtel adjoint

63008SRS03707313101

Emploi occasionnel d'une durée de deux ans avec possibilité de prolongation

1045, rue des Parlementaires à Québec

Mode de travail en présentiel

Date d'entrée en fonction : Novembre 2024

L'Assemblée nationale du Québec compte plus de 700 personnes qui appuient les 125 parlementaires dans leurs fonctions et font rayonner la vie citoyenne.

Travailler pour notre institution, c'est œuvrer pour la société québécoise. Parlementarisme, histoire, culture, architecture, horticulture, protection civile, communications, savoirs culinaires, expertise et production numériques; l'Assemblée nationale est unique en son genre, comme vous!

**Mettez en valeur vos talents dans ce lieu d'exception!**

### Vous possédez ces aptitudes?

- Connaître, respecter et faire respecter par le personnel de la salle à manger les standards de service et les normes établies par l'industrie de la restauration;
- Gestion du stress, bonne planification et un sens du service à la clientèle irréprochable;
- Fort leadership et être en mesure de mobiliser votre équipe pour l'atteinte des objectifs de la direction;
- Bonnes capacités communicationnelles et être en mesure de partager la vision de l'équipe de gestion, dont elle fait partie, tout en prenant en considération les enjeux et la réalité de ses employés;
- Grande disponibilité pour s'adapter à l'horaire rotatif établi pour les services de banquet et les activités en soirée.

### Mettez vos talents au défi!

CE POSTE À L'ASSEMBLÉE NATIONALE VOUS AMÈNE À :

- planifier, organiser et coordonner les activités de la salle à manger, des activités privées, du service traiteur et des activités protocolaires;
- contrôler et évaluer les activités de façon à optimiser l'utilisation des ressources mises à sa disposition et contribuer aux objectifs d'efficacité, d'efficience et d'amélioration des services à la clientèle;
- assumer la gestion des ressources humaines sous sa responsabilité immédiate;
- formuler à vos supérieurs des avis et des recommandations pour éclairer leurs décisions quant aux différentes demandes de la clientèle interne et externe;
- assurer le traitement des demandes de la clientèle interne et externe de concert avec les différentes directions impliquées et effectuer les différents suivis inhérents à la tâche;
- collaborer à l'élaboration de la carte des vins et cocktails et au développement de nouveaux produits.

*\*La personne titulaire du poste de Maître d'hôtel adjointe ou maître d'hôtel adjoint communique fréquemment avec une clientèle anglophone.*

---

La Direction de la restauration et des services alimentaires fournit des services aux parlementaires, aux visiteurs et au personnel de l'Assemblée nationale, notamment en opérant les restaurants Le Parlementaire et le Café du Parlement. Elle assure la gestion et l'organisation des événements corporatifs à l'hôtel du Parlement pour les clientèles externes et offre les services alimentaires lors des activités institutionnelles de l'Assemblée nationale. La Direction agit également comme un partenaire de l'expérience visiteur de l'Assemblée nationale et de sa programmation citoyenne en proposant des événements gourmands grand public.

---

## **Vous répondez haut la main à ces exigences?**

### **POUR ÊTRE ADMISSIBLE VOUS DEVEZ :**

- Détenir un diplôme d'études secondaires équivalant à une 11e année ou à une 5e année du secondaire reconnue par l'autorité compétente ou une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente;

#### **Et**

Posséder douze (12) années d'expérience pertinente en restauration, gestion hôtelière ou événementiel;

*Une personne qui a un nombre d'années de scolarité inférieur à une 11e année ou à une 5e année du secondaire peut compenser chaque année de scolarité manquante par une année de scolarité de niveau égal ou supérieur ou par deux années d'expérience de travail rémunéré ou non, y inclus la charge de travail familiale.*

*Pour être considérée, toute scolarité effectuée hors du Canada doit faire l'objet d'une évaluation comparative (attestation d'équivalence) délivrée par le [ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration](#).*

#### **Ou**

- Détenir un diplôme d'études collégiales technique jugé pertinent ou une attestation d'études pertinentes dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente;

#### **Et**

Posséder six (6) années d'expérience pertinente en restauration, gestion hôtelière ou événementiel;

- Posséder une connaissance du français appropriée aux fonctions et une connaissance de l'anglais permettant de communiquer à l'écrit et à l'oral de manière professionnelle avec des clientèles anglophones lorsque requis;
- Posséder la citoyenneté canadienne, le statut de résident permanent ou un permis de travail émis par l'autorité fédérale compétente pour occuper un emploi dans la fonction publique du Québec;  
*Une personne en attente de la preuve de son statut de résident permanent ou d'un permis de travail peut soumettre sa candidature au présent processus de sélection. Toutefois, elle devra être autorisée à travailler légalement au Canada au moment de sa nomination.*
- La personne dont la candidature sera retenue pour occuper cet emploi devra se soumettre aux exigences d'une enquête de sécurité.

## **Les atouts qui pourraient vous démarquer**

- Détenir de l'expérience dans l'organisation d'événements de type banquet.

## **Rémunération**

Entre 63 589 \$ et 81 394 \$\*

*Les montants associés aux différents échelons peuvent être consultés sur le site Web du [Secrétariat du Conseil du trésor](#)*

La semaine normale de travail et la journée normale de travail du cadre sont celles que le dirigeant d'organisme juge nécessaire pour qu'il s'acquitte de ses fonctions.

## Un endroit incomparable avec :

- Flexibilité, régime de retraite sécuritaire et horaire variable;
- milieu de travail respectueux, inclusif et ouvert à la diversité;
- Café du Parlement, restaurant Le Parlementaire et produits du Québec;
- programme d'accueil personnalisé avec vos nouveaux collègues et la haute direction;
- milieu de travail animé à proximité de



## Travailler dans ce lieu unique vous intéresse?

Du 30 octobre au 12 novembre 2024 à 23 h 59, faites-nous parvenir un dossier complet incluant :

- Un curriculum vitae;
- Une lettre de présentation;
- Une copie de vos diplômes et certifications.

À l'adresse [dotation@assnat.qc.ca](mailto:dotation@assnat.qc.ca) en inscrivant «**Maître d'hôtel adjointe ou maître d'hôtel adjoint**» dans l'objet de votre message.

Pour chaque expérience inscrite dans le curriculum vitae, veuillez inscrire s'il s'agit d'une expérience à temps plein ou à temps partiel ainsi que la date de début (**Jour, mois et année**) et de fin (**Jour, mois et année**) et années. De plus, pour les expériences à temps partiel, veuillez inscrire une moyenne d'heures travaillées par semaine ou le nombre d'heures totales effectuées au contrat.

**Veillez noter que seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.**

Nous vous suggérons de conserver une copie de cette offre d'emploi pour consultation ultérieure.

Consultez notre site [Carrières](#) pour voir toutes nos offres et en apprendre davantage sur les lieux exceptionnels de cette institution unique au Québec!

## Vous avez des questions?

Pour le processus de sélection :

M<sup>me</sup> **Andrée-Anne Renaud**, [andree-anne.renaud@assnat.qc.ca](mailto:andree-anne.renaud@assnat.qc.ca)

Pour les attributions de l'emploi :

M<sup>me</sup> **Lise Chouinard**, [lise.chouinard@assnat.qc.ca](mailto:lise.chouinard@assnat.qc.ca)

*La fonction publique du Québec applique des [mesures d'accès à l'égalité en emploi](#) à l'intention des membres des minorités visibles, des membres des minorités ethniques, des personnes handicapées, des personnes autochtones et des femmes.*