

Technicienne ou technicien du soutien technique

Vous désirez travailler dans un milieu dynamique en constante évolution? L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est un chef de file en enseignement de l'agroalimentaire. Il offre des programmes de formation qui conduisent à des diplômes d'études collégiales et à des attestations d'études collégiales dans les domaines agricole, horticole, alimentaire et équin, de même qu'un service de formation continue dans ces secteurs d'activités. L'ITAQ est constitué de deux campus; un à La Pocatière et l'autre à Saint-Hyacinthe.

Plus de 300 personnes travaillent à l'Institut avec un projet commun, celui d'offrir au Québec une main-d'œuvre suffisante et qualifiée permettant de soutenir le développement de l'industrie agroalimentaire. L'ITAQ offre une large possibilité de carrières dans un environnement stimulant où le personnel s'engage fièrement et activement dans la réussite éducative de sa clientèle étudiante. Vous y côtoierez des gens passionnés, du personnel professionnel chevronné et des professeures et professeurs dévoués. En vous joignant à notre équipe, vous contribuez vous aussi à former une relève qui façonnera un monde à son image.

AVANTAGES :

Programme de formation et de développement

Programme d'assurance collective et régime de retraite à prestations déterminées

Possibilité de stationnement sur le campus à faible coût

Titre d'emploi	Technicienne ou technicien du soutien technique
Lieu de travail	401 rue Poiré La Pocatière
Numéro de référence	25700RSDIMO2021014
Catégorie d'emploi	Technicien agricole, classe nominale (257)
Direction	Direction des infrastructures, maintenances et opérations (DIMO)
Service	
Statut de l'emploi	Régulier, temps plein
Horaire de travail	35 heures par semaine Horaire variable
Salaire	De 36 654 \$ à 52 013 \$. Le salaire annuel est déterminé selon la scolarité et l'expérience)
Date et heure de fin de l'affichage	5 décembre 2021 23 h 30
Pour information sur le poste	Annie Lavoie (418) 856-1110 poste 1284 annie.lavoie@itaq.ca

Description du poste

Sous l'autorité de la coordonnatrice ou du coordonnateur du soutien technique, la personne titulaire de l'emploi agit à titre de technicienne ou technicien en soutien technique des différentes directions du campus de La Pocatière.

La personne titulaire de l'emploi exerce quatre groupes de tâches : préparation des laboratoires, commandes du matériel pédagogique requis, ramassage à la fin des laboratoires et entretien des équipements.

Selon les lignes directrices du soutien technique, une assistance pourra être donnée lors de laboratoires présentant des risques au niveau de la santé et sécurité pour la clientèle étudiante.

La personne titulaire de l'emploi est susceptible de travailler dans quatre disciplines : les productions végétales, les productions animales, le secteur équin et le secteur alimentaire.

En fonction de sa formation et de son expérience, elle peut donner le soutien dans plusieurs programmes.

Les laboratoires des techniciennes et techniciens en soutien technique se tiennent dans différents endroits en fonction des apprentissages que la professeure ou le professeur souhaite faire. À titre d'exemple, un garage pour la machinerie agricole, un atelier de menuiserie, des champs pour les grandes cultures et les fourrages, des étables laitières ou de bovins de boucherie, des bergeries, des porcheries, des poulaillers, des installations multi élevage, des écuries, des centres équestres, des laboratoires de chimie, de biologie, de transformation alimentaire, de physiologie animale, des salles d'informatique, des salles de classe, etc. Des visites de fermes peuvent être également au programme.

Les tâches sont présentées selon leur séquence d'exécution et leur priorité :

1. Préparer les laboratoires :

Consulter les demandes de soutien technique associé aux cours et rencontrer les professeurs si besoin :

- En validant la faisabilité avec sa supérieure ou son supérieur immédiat;
- En commandant le matériel (semences, matériel d'échantillonnage, location d'équipements ou de machineries agricoles, aliments pour les animaux, balances, rubans à mesurer les animaux, tractus digestifs, animaux d'élevage pour les projets étudiants, etc.) nécessaire à la réalisation des laboratoires;
- En s'assurant que les locaux sont adéquats pour la tenue des activités (ventilation adéquate, animaux en quantité suffisante, propres, bien éclairés, matériels pédagogiques disponibles);
- En préparant le matériel nécessaire en quantité suffisante pour le nombre d'étudiants;
- En calibrant ou en vérifiant les appareils tels que les balances, les produits pour faire la traite des vaches, les appareils de toilettage, les marqueurs, les équipements pour installer les boucles d'identification, etc.;
- En préparant les montages nécessaires aux démonstrations. À titre d'exemple, installer un parc dans la bergerie avec l'ensemble de l'équipement pour tondre les moutons, préparer un champ pour faire la démonstration du pâturage en bande, amener l'équipement nécessaire pour effectuer la récolte de foin ou de céréales, etc.

2. Assister les professeurs pendant la tenue des laboratoires dans les différents lieux :

Assister la ou le professeur et la clientèle étudiante pendant les périodes de laboratoire, aux champs, aux bâtiments d'élevage, selon les lignes directrices du soutien technique :

- En soutenant l'enseignante ou l'enseignant dans l'exécution des manipulations lors des démonstrations, par exemple, en opérant la tondeuse électrique, en faisant les manipulations pour traire une vache pendant que la professeure ou le professeur explique les manipulations, en taillant les sabots d'une vache, en vérifiant l'état de chair d'une vache de boucherie, etc.
- En aidant les étudiantes et étudiants dans l'exécution des travaux pratiques en leur montrant comment faire pour manipuler adéquatement les animaux, en leur montrant comment s'installer de manière sécuritaire pour la conduite ou l'utilisation d'un équipement agricole.
- En promouvant la santé et la sécurité au travail et en montrant l'exemple.

3. Ranger et nettoyer après un laboratoire ou les travaux pratiques :

Remettre à l'état d'origine les équipements et les locaux utilisés afin qu'ils soient disponibles pour les autres personnes utilisatrices :

- En nettoyant et rangeant le matériel utilisé pendant les périodes;
- En faisant l'inventaire du matériel restant afin de remplacer celui utilisé;
- En nettoyant et en rangeant l'ensemble du local et en le verrouillant si nécessaire.

4. Exécuter les mandats spéciaux assignés par sa supérieure immédiate ou son supérieur immédiat :

Maintenir l'environnement éducatif adéquat en réalisant les tâches associées au plan d'action en santé et sécurité au travail (tous) ainsi que toutes les autres tâches spécifiques qui sont réparties aux techniciennes et techniciens qui sont à l'emploi en fonction de leurs disponibilités lorsque les trois tâches principales sont terminées, à titre indicatif voici des exemples de mandats :

- Participation à différents comités tels le comité de protection des animaux et Expo Poc;
- Suivi des différents troupeaux (poulailler, laitier, boucherie), projets étudiants, soutien aux vétérinaires;
- Parcelles pédagogiques, modification de machineries, gestion de l'atelier de menuiserie, nettoyage des vêtements;
- Activités en relation avec la santé et sécurité telles que Toxyscan, SIMDUT, gestion des résidus chimiques et du matériel de laboratoire.

Exigences et qualifications requises

Diplôme d'études collégiales (DEC) avec spécialisations pertinentes (Technologies des productions animales, Gestion et technologies d'entreprise agricole, Technologie de la production horticole et de l'environnement, Technologie des procédés et de la qualité des aliments, Techniques équinnes) ou son équivalent.

Deux années d'expérience dans les domaines concernés serait souhaitable.

La scolarité requise selon les exigences citées pourrait être compensée par une autre scolarité pertinente ou de l'expérience pertinente.

Être citoyenne canadienne ou citoyen canadien, résidente permanente ou résident permanent ou détenir un permis de travail émis par l'autorité fédérale compétente.

Profil recherché

La personne titulaire de l'emploi doit faire preuve d'initiative, de créativité et d'autonomie dans la réalisation des mandats qui lui sont confiés.

Elle doit faire preuve de jugement dans la stratégie de préparation des activités pour bien répondre aux besoins de la professeure ou du professeur.

Pendant les cours, la personne titulaire de l'emploi doit être capable de s'adapter aux imprévus en raison des problématiques rencontrées par les étudiantes et étudiants qui sont en mode apprentissage.

Elle doit avoir de très bonnes habiletés de vulgarisation et de communication, tant à l'oral qu'à l'écrit.

Connaissances et exigences particulières

Connaissances techniques et technologiques essentielles dans un ou plusieurs secteurs :

- Production animale : bovin laitier et de boucherie, ovin, porcin, volaille, etc.;
- Production végétale : culture émergente, fourrage, pâturage, etc.;
- Connaissances en informatique.
- Connaissances des ministères, organismes et différents intervenants ayant une incidence sur l'agroalimentaire.

Comment postuler ?

L'ITAQ encourage les personnes candidates répondant aux exigences du poste à postuler en faisant parvenir leur dossier de candidature à l'adresse suivante : louise.courtemanche@itaq.ca au plus tard le 5 décembre 2021 en indiquant dans l'objet le numéro de référence.

L'ITAQ applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les membres des groupes désignés à indiquer leur appartenance à ces derniers dans leur dossier de candidature.

Notez que vous devez fournir une lettre de présentation et votre curriculum vitae (détaillé), puisqu'il est obligatoire de les joindre à votre candidature. Si votre candidature se voit retenue pour le poste à pourvoir, vous devrez fournir l'original de vos diplômes et autres documents pertinents à l'embauche.

Aux fins de la vérification de l'admissibilité, vous devez inscrire toute votre scolarité et toutes vos expériences de travail, **incluant votre emploi actuel.**

Pour chaque scolarité inscrite sur votre curriculum vitae, **vous devez indiquer le nombre de crédits ou d'unités obtenus.** Pour chaque expérience inscrite sur votre curriculum vitae, **vous devez inscrire de façon exhaustive les tâches principales et habituelles** ainsi que **la date de début et de fin (mois et année) de cette expérience.**

Nous remercions toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais ne communiquerons qu'avec celles retenues pour une entrevue.