

**Pas si
beige
que ça!**



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

Maître d'hôtel - Banquets

63008SRS37037313102

1 emploi occasionnel temps plein

1045, rue des Parlementaires, à Québec

Mode de travail en présentiel

Date d'entrée en fonction : Février 2026

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, 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 cherchez une équipe à la mesure de vos talents ?

Se joindre à la Direction de la restauration et des services alimentaires, c'est faire partie d'une équipe réputée et dynamique qui :

- offre des services alimentaires de qualité à une clientèle diversifiée composée des parlementaires, du personnel de l'Assemblée nationale, de groupes privés et des visiteuses et visiteurs, aussi bien au restaurant Le Parlementaire qu'au Café du Parlement;
- élabore tous les menus en mettant en valeur les produits, aliments et saveurs du Québec et des jardins du parlement et en encourageant les producteurs et transformateurs locaux;
- propose un service de banquets à l'occasion d'activités protocolaires ou institutionnelles et assure l'organisation d'événements publics ou privés combinant découverte de l'hôtel du Parlement et expérience culinaire raffinée.

Vous possédez ces aptitudes?

- Gestion du stress et bonne planification;
- Leadership mobilisateur et bonnes capacités communicationnelles;
- Sens du service à la clientèle irréprochable.

Mettez vos talents au défi!

Ce poste à l'Assemblée nationale vous amène à :

- superviser et coordonner les activités du service lors de banquets protocolaires ou privés de type cocktail dinatoire ou dîner assis;
- prendre en charge la logistique lors de banquets privés (accueil des fournisseurs – fleuristes, audio-visuel, artistes – respect du scénario de l'activité, etc.);
- traiter les demandes particulières des clients pendant les banquets;
- élaborer la carte des vins et cocktails des banquets;
- superviser l'inventaire mensuel des vins et alcools, effectuer les achats d'alcool et de petits équipements utilisés lors des banquets;
- assurer la gestion des ressources humaines qui sont sous sa responsabilité, dans le respect des dispositions de la Convention collective de travail du personnel occasionnel des restaurants de l'Assemblée nationale.

* La personne titulaire du poste de Maître d'hôtel responsable des banquets communique fréquemment avec une clientèle anglophone.

** Emploi de jour ou en soirée pour superviser les services de banquet (environ 70 événements par année se tenant majoritairement du mardi au jeudi).

Vous répondez haut la main à ces exigences?

- 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 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 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.

- vous soumettre aux exigences d'une enquête de sécurité si votre candidature est retenue pour occuper cet emploi.

Les atouts qui pourraient vous démarquer

- Détenir de l'expérience dans l'organisation d'événements de type banquets (cocktails, cocktails dinatoires, dîners protocolaires, etc.);
- Avoir déjà travaillé dans un milieu syndiqué ou dans l'industrie hôtelière;
- Posséder des connaissances en œnologie ou en sommellerie;
- Maîtriser le logiciel Maitre'D.

Rémunération

Entre 71 093 \$ et 91 000 \$ *

Vous pouvez consulter les montants associés aux différents échelons 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 :

- Assurances collectives (médicaments, vie, etc.), fériés et vacances, régime de retraite, etc.
- 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 Grande Allée Est et des rues du Vieux-Québec.



Travailler dans ce lieu unique vous intéresse?

Du 5 au 18 janvier 2025 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.

Pour ce faire, cliquez sur « Postuler », puis transmettez votre dossier à l'adresse dotation@assnat.qc.ca en inscrivant « **Maître d'hôtel - Banquets** » dans l'objet de votre message.

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

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 la dotation :

M^{me} Andrée-Anne Renaud, dotation@assnat.qc.ca

Pour les attributions de l'emploi :

M^{me} Lise Chouinard, 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.