



Le Musée McCord célèbre la vie d'ici, d'hier et d'aujourd'hui – Notre monde, nos histoires. C'est un Musée miroir d'une ville ouverte sur le monde, un Musée intelligent, un carrefour de rencontres de différentes cultures et communautés, qui offre un regard actuel sur les enjeux de société. Contemporain et interactif, le Musée McCord nous invite à réfléchir sur notre passé et à nous engager dans le présent.

Toutes les actions du Musée s'articulent autour de six valeurs fondamentales qui se déclinent comme suit : la rigueur, l'intégrité, l'inclusion, l'audace, la créativité, l'engagement

Nous recherchons un
Restaurateur
N° de réf. : 201809

Sous la supervision de la chef, Restauration, le titulaire participe aux actions de documentation, de conservation préventive et de restauration des objets appartenant aux collections du Musée.

Sommaire des fonctions et responsabilités

- Examiner les objets, documenter leur état et effectuer des traitements de restauration conformément aux normes professionnelles;
- Conseiller sur la manutention, l'emballage, le transport et l'entreposage des artefacts et sur le montage de certains objets mis en montre;
- Développer son expertise en matière de restauration, particulièrement en lien avec les collections du Musée;
- Maintenir à jour ses connaissances sur les enjeux actuels et les techniques de pointe dans le domaine de la restauration;
- Développer sa connaissance historique des collections du Musée et en saisir le sens;
- Effectuer des recherches sur la restauration et le traitement des objets;
- Entretenir des relations dans le réseau professionnel des restaurateurs, au Canada et à l'étranger;
- Partager son expertise, par exemple lors de présentations ou par la publication d'articles dans les revues spécialisées;
- Participer occasionnellement à la supervision du personnel temporaire et des stagiaires;
- Représenter le Musée à titre professionnel.

Conditions d'emploi

- Poste régulier à temps plein, 35 h par semaine;
- Rémunération concurrentielle et un intéressant programme d'avantages sociaux;
- Période d'essai de 3 mois.

Exigences et profil recherchés

- Diplôme de maîtrise en restauration d'une université reconnue;
- Minimum de deux (2) ans d'expérience en restauration;
- Excellente connaissance du Code de déontologie de l'Association canadienne pour la conservation et la restauration;
- Formation ou expérience connexe (ex. : histoire de la culture matérielle);
- Solides aptitudes de communication, tant à l'oral qu'à l'écrit.
- Compétences démontrées en recherche;
- Pensée analytique, jugement sûr et prise de décisions judicieuses;
- Ingéniosité marquée et sens de l'innovation;
- Compétences en planification, autonomie (capacité à travailler avec peu ou sans supervision);
- Grande dextérité caractérisée par la précision et le souci du détail;
- Connaissance des pratiques en matière de santé et sécurité en milieu de travail ;
- Connaissance de la base de données TMS est un atout;

La forme masculine utilisée dans cette annonce désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Si vous êtes qualifié et désirez poser votre candidature, veuillez envoyer votre dossier avant le **20 avril 2018** en précisant la **référence n° 201809** et en incluant :

1) Une lettre de présentation 2) votre curriculum vitae 3) attente salariale

À l'attention du Service des ressources humaines à rh.mccord@mccord-stewart.ca