



Le Musée McCord est le musée de tous les Montréalais, un musée d'histoire sociale qui célèbre la vie à Montréal, d'hier et d'aujourd'hui : son histoire, ses gens, son peuple, ses communautés. Ouvert sur la ville et sur le monde, il présente des expositions stimulantes ainsi que des activités éducatives et culturelles qui interpellent les gens d'ici et d'ailleurs en posant un regard actuel sur l'histoire. Il abrite l'une des plus importantes collections historiques en Amérique du Nord composée de plus de 1 500 000 artefacts, dont les collections de Costume, mode et textiles, Photographie, Cultures autochtones, Peintures, estampes et dessins, Culturelle matérielle et Archives textuelles. Musée McCord, notre monde, nos histoires. 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.e
CHEF, RESTAURATION
N° de réf. : 202104

Le Service de la restauration est au cœur du mandat du Musée McCord, soit de préserver, d'étudier et de mettre en valeur les objets de sa collection. Les activités pratiques et scientifiques de cette équipe contribuent à rendre nos objets plus accessibles afin que les visiteurs, collègues et chercheurs puissent mieux apprécier nos collections et parfaire leurs connaissances.

Directement sous la supervision de la présidente et chef de la direction, le titulaire est responsable de toutes les opérations de préservation et de restauration des objets de la collection du Musée.

Grâce au support de son équipe de quatre (4) personnes qualifiées, le titulaire aura les responsabilités suivantes :

- Planifier, superviser et prendre en charge les opérations de restauration et de préservation des objets de la collection
- Déterminer les priorités de conservation des objets de collection
- Planifier et superviser les opérations de conservation préventive
- Participer à la planification des expositions, et aux comités de prêts et d'acquisitions, en représentant les enjeux de la restauration et la préservation soulevés par ces activités
- Posséder la capacité d'évaluer les besoins de restauration et de préservation d'un large éventail d'objets, tout en ayant une spécialisation dans un domaine de la conservation
- Effectuer certains traitements de restauration des objets de la collection
- Détenir une capacité avérée dans la recherche sur la culture matérielle, dans les présentations et les publications professionnelles
- Encourager et diriger la recherche des autres membres de l'équipe
- Posséder une compréhension bien définie du rôle de la restauration dans un musée et la capacité à faire ressortir la contribution de la restauration dans divers contextes
- Participer aux comités de la direction du Musée au besoin, s'impliquer dans la décolonisation du Musée
- Représenter le Musée à titre professionnel
- Maintenir ses connaissances à jour de la conservation préventive, des avancées scientifiques en matière de conservation et de l'exécution des traitements de restauration complexes; entreprendre la formation en continu par le maintien d'un réseau professionnel
- Planifier, gérer le budget de fonctionnement du Service de restauration
- Recruter, superviser et évaluer le personnel employé en conservation, les restaurateurs contractuels et les adjoints
- Collaborer au Programme de mesures d'hygiène chimique et au Programme d'intervention en cas de sinistre au Musée
- Superviser le fonctionnement et l'entretien des laboratoires de conservation

Conditions d'emploi

- Poste régulier à temps plein, horaire de 35 heures par semaine
- Débutant en juin 2021; période d'essai de trois (3) mois
- Rémunération selon l'expérience incluant un programme intéressant d'avantages sociaux

Exigences et profil recherché

- Diplôme universitaire de deuxième cycle (MA) en restauration d'œuvre d'art
- 8 ans d'expérience pertinente en traitement et en gestion, en milieu muséal, un atout
- Bonne connaissance de la langue française
- Maîtrise de la Suite Office et Microsoft
- Capacités techniques manuelles traditionnelles et nouvelles technologies
- Aptitudes en gestion de projets et en analyse, de même que l'expertise interculturelle
- Très grande rigueur et souci du détail; sens de l'initiative et de la débrouillardise
- Excellentes compétences en communication écrite et orale, y compris une prise de parole en public efficace
- Excellentes capacités d'acuité visuelle et de jugement esthétique, et capacité à les communiquer
- Compétences interpersonnelles exceptionnelles, combinées à la capacité d'inspirer les autres
- Excellentes compétences en gestion du temps avec la capacité de gérer plusieurs tâches simultanément
- Capacité à développer et à entretenir des relations solides au sein de la communauté muséale et universitaire
- Intérêt pour la culture autochtone et les enjeux sociaux actuels
- Membre de l'Association canadienne des restaurateurs professionnels, un atout

Pourquoi vous joindre à l'équipe du Musée McCord?

- Culture engageante; projets toujours renouvelés représentant des défis intéressants
- Équipe professionnelle et passionnée
- Flexibilité dans les horaires, télétravail et espace de travail collaboratif

Le Musée McCord Stewart est un employeur qui souscrit au principe de l'égalité d'accès à l'emploi. Nous embauchons en fonction des exigences individuelles des rôles et sélectionnons nos employés en fonction de leurs qualifications, compétences et expériences. Nous ne discriminons pas sur la base des différences personnelles. La forme masculine utilisée dans cette annonce désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Pour postuler, veuillez envoyer votre candidature au comité de sélection **avant le lundi 17 mai 2021**, en précisant la référence n° 202104 et en incluant : **1) une lettre de motivation 2) votre curriculum vitae, 3) vos attentes salariales** à l'attention du Service des ressources humaines à rh.mccord@mccord-stewart.ca

Pour de plus amples renseignements sur le Musée McCord, veuillez consulter le site Web : www.musee-mccord.qc.ca
Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui soumettront leur candidature. Toutefois, nous ne communiquerons qu'avec celles retenues pour les entretiens.