



Conservation & Restauration d'œuvre d'art et du Patrimoine, 8005 16^e avenue, Montréal, H1Z 3P6
www.dlheritage.com, info@dlheritage.com
T:1-514-805-4548, R.B.Q. 5719-0548-01

Offre d'emploi: Restaurateur principal / Directeur de la conservation

**Dans le présent document, le masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.*

Aperçu du poste

Le Restaurateur principal possède l'autorité et la responsabilité d'agir, de conseiller, de déterminer, d'ordonner et de consulter dans toutes les questions concernant la conservation, la préservation et la restauration d'œuvres d'art et de patrimoine relevant de l'entreprise.

Il obtient l'approbation de la direction de l'institution comme l'exige son mandat ou en fonction de ses propres obligations sur le plan éthique. Il est responsable et imputable du rendement et des activités de l'équipe de conservation. Ce poste relève du directeur de l'entreprise.

Pourquoi rejoindre l'équipe DL Héritage?

Avoir une grande autonomie et flexibilité dans ses fonctions

Faire partie d'une équipe dynamique avec des projets stimulants

Être un acteur clé de la croissance d'une entreprise unique et nichée

Nous offrons:

Salaires annuels compétitifs et échelle salariale avec possibilité d'avancement

Bonus basés sur la performance

4 semaines de vacances payées par année + plusieurs autres opportunités de vacances/jours de congé

Téléphone portable Apple et forfait de téléphonie complète

Ordinateur portable Apple

Possibilité de travailler à distance et environnement de travail flexible



Témoignages:

«Ça fait 8 ans que je travaille pour l'entreprise et ma passion est toujours aussi forte qu'au premier jour. Nous avons la chance de travailler avec des collaborateurs talentueux au sein d'une équipe multidisciplinaire, c'est ça qui fait notre force. On travaille aussi bien avec notre corps qu'avec notre esprit, chaque jour est rempli de nouveaux challenges. C'est une fierté de contribuer à notre mission de préserver et promouvoir les arts; l'art public où nous pouvons apprécier l'impact positif sur la communauté, le patrimoine où nous conservons l'histoire pour les générations actuelles et futures.»

- David, V.-P. Directeur de projet, Restaurateur

«Travailler chez DL Héritage, c'est d'avoir un impact visible sur la culture! Chaque jour, on connecte avec la communauté québécoise. Nous sommes fiers de contribuer à la sauvegarde du patrimoine et de l'art qui nous entoure. C'est un boulot gratifiant et enrichissant tous les jours!»

- Kelly, Muséologue et Technicienne en restauration-conservation

À quoi ressembleront tes journées?

Former et accompagner les membres juniors de l'équipe dans tous les aspects reliés au métier.

Réviser les propositions ou les rapports de traitements d'œuvres d'art des partenaires (restaurateurs, restaurateurs adjoints et technicien en muséologie) et s'assurer que ces documents soient en adéquation avec le code de déontologie et avec les pratiques/valeurs de l'entreprise.

Proposer des traitements de conservation-restauration.

Gérer plusieurs projets de restauration-conservation simultanément.

Faire le suivi des différents dossiers avec les clients ou les sous-traitants.

Superviser l'ensemble du personnel.

Au besoin participer aux projets de restauration conservation à l'atelier ou en chantier.

Quelles aptitudes dois-tu posséder?

Avoir un bon sens de l'organisation, être confortable avec les nouvelles technologies, développer le marché et les ventes, être capable de prioriser les tâches et les déléguer adéquatement, avoir une vision globale de l'entreprise et des opérations.

Avoir une bonne éthique de travail, sens aigu de l'optimisation, désir de se réaliser dans l'atteinte d'objectifs de rendements élevés.

Être en mesure de gérer le stress lors de situations inconnues.

Aimer servir au mieux les clients et livrer le meilleur service possible.

Avoir à cœur le succès de l'entreprise et aimer les défis liés à la rentabilité et la croissance de l'entreprise.

Aimer travailler physiquement comme mentalement.

Avoir à cœur la santé et la sécurité du personnel en tout temps.

Quelles compétences/ expériences dois-tu posséder?

Maîtrise ou diplôme de cycle supérieur en conservation;

De 5 à 10 ans d'expérience en restauration d'œuvres d'art;

De 5 à 10 ans d'expérience en gestion de projets (exemples d'expérience en matière de responsabilités: supervision, gestion budgétaire, vente, publication, etc.);

Ou toute autre combinaison équivalente d'études et d'expérience.

C'est un plus si tu détiens la certification professionnelle de l'ACRP.

Échelle salariale

Restaurateur principal : 75 000\$ à 125 000\$, selon ton expérience et tes talents.

Travailler chez DL Héritage c'est aussi

Des Formations

Des activités récréatives (chalet, BBQ, plein air, etc.)

Des restos et des 5 à 7

Du bon café ;)

Et bien plus!

Postuler

Pour postuler, envoyez-nous votre CV ainsi qu'une lettre d'intérêt à l'adresse suivante :

info@dlheritage.com