



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

**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. Ce poste relève du restaurateur principal.

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
Avoir un impact direct dans sa communauté en préservant le patrimoine
Être un acteur clé de la croissance d'une entreprise unique et nichée

Nous offrons:

Salaire annuel compétitif 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 inclusif et 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?

Réaliser des expertises/constats d'état et proposer des traitements de conservation-restauration et ce en adéquation avec le code de déontologie et avec les pratiques/valeurs de l'entreprise.

Effectuer des traitements de conservation-restauration à l'atelier ou en chantier.

Gérer plusieurs projets de restauration-conservation simultanément.

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

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

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 3 à 5 ans d'expérience en restauration d'œuvres d'art;
De 3 à 5 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 : 50 000\$ à 75 000\$ 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