



JEUX OLYMPIQUES D'HIVER DE 2026

APPEL DE CANDIDATURES

NUTRITIONNISTE DE PERFORMANCE

Le Comité olympique canadien (COC), organisme national, privé, sans but lucratif, voué à l'excellence dans le sport de haut niveau, est à la recherche d'un(e) nutritionniste de performance pour les Jeux olympiques d'hiver de 2026, qui auront lieu à Milano Cortina en Italie du 6 au 22 février 2026.

L'objectif général de ce poste est d'offrir une expérience des Jeux aux Nutritionnistes du sport au Canada, en travaillant sous la direction de la nutritionniste de performance en chef et du gestionnaire des services de santé de l'Équipe olympique canadienne. Ce rôle vise également à contribuer à la mise en œuvre de solutions de performance pour l'Équipe olympique canadienne lors des Jeux olympiques d'hiver de 2026.

De façon générale, le ou la candidate choisi(e) :

- relèvera de la nutritionniste de performance en chef du COC.
- bénéficiera de l'encadrement de la nutritionniste de performance en chef du COC.
- aidera à la mise en œuvre de solutions de performance durant les Jeux olympiques d'hiver.
- acquerra de l'expérience des Jeux, le(la) positionnant comme un(e) candidat(e) potentiel(le) pour le poste de Nutritionniste de Performance en chef du COC lors de futurs Jeux.

Les principales responsabilités incombant au/à la titulaire du poste incluent les suivantes, sans toutefois s'y limiter :

Participation

- Participer au Séminaire de préparation olympique.
- Participer à titre de membre bénévole (non accrédité ou partiellement accrédité) de l'équipe de mission aux Jeux olympiques d'hiver de 2026 – doit arriver à Milan ou Cortina jusqu'à 10 jours avant le début des Jeux et repartir deux (2) jours après la cérémonie de clôture.

Préparation en matière de nutrition avant les Jeux

- Contribuer à la préparation d'une liste de contrôle comportant des conseils sur la nutrition aux Jeux à l'intention des membres de l'Équipe olympique canadienne.
- Aider à l'évaluation des menus préparés par le comité d'organisation des Jeux pour les villages et les sites de compétition.
- Aider à la planification d'un menu de traiteur et d'un processus de livraison des boîtes repas aux ONS qui en feront la demande durant les Jeux.

Programme de suppléments et collations

- À partir d'une liste de produits nutritionnels des commanditaires du COC, aider la nutritionniste de performance du COC à faire des recommandations sur les produits et les quantités à commander. L'approvisionnement, l'expédition et la distribution des produits seront gérés par le COC.
- En plus des produits des commanditaires du COC, aider la nutritionniste de performance du COC à établir une liste de produits à acheter et à mettre à la disposition de l'équipe canadienne aux Villages et dans les sites satellites. L'approvisionnement, l'expédition et la distribution des produits seront gérés par le COC.
- Aider la nutritionniste de performance du COC à développer une liste détaillée des listes d'ingrédients requises de tous les produits envoyés par cargo.
- Aider la nutritionniste de performance du COC à coordonner l'emballage pour la semaine du cargo, si nécessaire.

Services de nutrition du COC sur place

- À l'arrivée aux Jeux, effectuer une évaluation formelle des cafétérias des Villages.
- Travailler en étroite collaboration avec le COC pour prévoir la couverture systématique et le processus de distribution des suppléments et des collations (y compris les réapprovisionnements quotidiens) à tous les endroits occupés par des membres de l'Équipe olympique canadienne.
- Surveiller et soutenir la prestation des services de traiteur du COC sur place.
- Imposer des normes d'hygiène strictes dans les salons et les aires où des aliments sont servis.

Après les Jeux

- Contribuer à la préparation du rapport final sur les Jeux et participer aux réunions de débriefage à la demande du COC.

Qualifications et compétences essentielles

Connaissances requises :

- Diplôme universitaire (cycle supérieur, un atout) en nutrition avec une spécialisation adéquate en sport de haut niveau
- Avoir une certification d'un ordre professionnel de nutritionnistes au Canada (Dt.P., P.Dt. ou R.D.)
- Être membre de Sciences du sport Canada
- Connaissance et compréhension des besoins des athlètes de haut niveau et des ONS aux Jeux; avec une certaine expérience en évaluation du menu, distribution des services, du système et de la sécurité alimentaire.

Compétences requises :

- Souci du détail et planification approfondie
- Capacité de prévoir le contenu d'un menu
- Gestion du temps
- Habileté à travailler sous pression
- Aptitude à effectuer plusieurs tâches en même temps
- Capacité à travailler en équipe
- Autonome, car la personne aura la responsabilité seule d'un ensemble de sites des Jeux

Compétences informatiques :

- Maîtrise des logiciels Excel, Word et Outlook.

Bilinguisme :

- Le bilinguisme est un atout considérable.

Pris en charge :

Le COC prendra en charge toutes les dépenses liées au voyage, à l'hébergement, aux repas, à la trousse vestimentaire, ainsi qu'une éventuelle indemnité journalière ou un honoraire.

Pour postuler :

Veillez faire parvenir votre *curriculum vitae* accompagné d'une lettre de présentation d'ici au **7 avril 2025** à sante@olympique.ca, en indiquant le titre du poste dans l'objet du courriel. Nous vous prions de ne pas téléphoner. Nous remercions tous les candidats de leur intérêt; toutefois, nous ne communiquerons qu'avec les personnes qui auront été choisies pour une entrevue.