



## **Interprète du patrimoine bilingue à temps partiel (responsable du programme éducatif)**

English version to follow.

La Conserverie de Gulf of Georgia, construite en 1894 dans le village historique de Steveston, est un monument vivant dédié aux personnes impliquées dans l'industrie de la pêche en Colombie-Britannique. Le lieu historique national est géré par la Gulf of Georgia Cannery Society, une société à but non lucratif. Travaillant en partenariat avec Parcs Canada, la Société préserve l'histoire de l'industrie de la pêche en Colombie-Britannique et la présente de manière engageante et pertinente. Il est ouvert au public toute l'année et accueille des visiteurs de la région métropolitaine de Vancouver et du monde entier.

Nous recherchons une personne extravertie pour se joindre à notre équipe d'interprètes du patrimoine, dédiée à fournir un service à la clientèle exemplaire en présentant le site et son histoire à nos visiteurs. En plus d'interagir avec un public de tous âges, les interprètes du patrimoine seront formés pour diriger des programmes éducatifs de haute qualité, basés sur le programme scolaire, en tant que responsables des programmes éducatifs (EPL).

### **Interprète du patrimoine**

Sous la responsabilité du directeur ou de la directrice, Services aux visiteurs, la personne choisie pour le poste sera chargée de ce qui suit :

- Assurer les tâches d'accueil, notamment accueillir les visiteurs, répondre à leurs questions et effectuer les transactions liées à l'entrée et à la boutique de la Conserverie
- Interagir avec les visiteurs à l'intérieur de la galerie et présenter des contenus explicatifs ciblés tirés de nos expositions et présentations.
- Guider les visites publiques et commerciales, divers programmes et aider à l'organisation d'événements.
- Fournir des commentaires réguliers sur les visites, les programmes éducatifs et les procédures de service aux visiteurs.
- Porter des costumes si nécessaire.

- Maintenir à jour ses connaissances sur la Conserverie, les attractions locales et autres sujets susceptibles d'intéresser les visiteurs.
- Répondre au téléphone de la réception et prendre les messages de manière professionnelle.
- Participer au nettoyage et à l'entretien réguliers de la Conserverie et de ses environs, y compris les toilettes publiques.
- Utiliser le matériel audiovisuel si nécessaire dans le cadre des expositions, des locations et des programmes.
- Aider à la réalisation de projets, notamment le réapprovisionnement des marchandises du magasin, l'élaboration d'activités pour les programmes scolaires et les événements spéciaux, et autres tâches selon les besoins.
- Aider à la publication de messages sur les réseaux sociaux lorsque cela est nécessaire.
- Signaler en temps utile au supérieur hiérarchique les préoccupations des visiteurs ou les problèmes de sécurité.
- Participer aux réunions du personnel et aux formations de groupe lorsqu'elles sont proposées.
- Représenter la Conserverie lors d'événements de sensibilisation lorsque cela est nécessaire.
- Autres tâches requises et assignées par le responsable de l'expérience des visiteurs ou le coordinateur des services aux visiteurs.
- Participer au programme de formation suivant
  - Services aux visiteurs, gestion de la caisse et utilisation de la caisse enregistreuse
  - Interprétation du patrimoine
  - Exposition et familiarisation avec l'histoire
  - Observation et animation de programmes encadrés par des pairs, tels que, entre autres, des visites guidées spécialisées et des programmes destinés aux jeunes.
  - Informations historiques sur Steveston
  - Procédures d'urgence et de sécurité
  - Procédures d'ouverture et de fermeture
  - Visites d'autres attractions locales ou liées à la mission
  - Premiers secours (si nécessaire et autorisé)

### **Responsabilités du responsable du programme éducatif (EPL)**

Les responsables du programme éducatif sont des interprètes parfaitement formés à la mise en œuvre d'un programme scolaire particulier et sont chargés d'atteindre les buts et objectifs pédagogiques de ce programme.

Tous les responsables des programmes éducatifs sont supervisés par le Coordinateur ou coordinatrice des programmes éducatifs en ce qui concerne les tâches décrites ci-dessous. La supervision générale des interprètes reste sous la responsabilité du directeur ou directrice, Services aux visiteurs.

Sous la responsabilité du Directeur ou directrice, Services aux visiteurs et du Coordinateur ou coordinatrice des programmes éducatifs, le candidat retenu sera chargé de :

- Dispenser les programmes éducatifs de la conserverie à des groupes scolaires de tous âges. Réaliser efficacement les buts et objectifs des programmes éducatifs de la conserverie tels que définis par le coordinateur des programmes éducatifs et le responsable des programmes de conservation.
- Installer et démonter tout le matériel, les fournitures, les accessoires et les feuilles de travail nécessaires au programme. Ouvrir, fermer et sécuriser la glacière de la conserverie avant et après les programmes, selon les besoins.
- Aider à la logistique des programmes (encaisser les paiements, accueillir les enseignants, fournir des cartes de stationnement) selon les besoins.
- Fournir des commentaires et aider à l'amélioration, à l'ajustement et au renouvellement des programmes existants, ainsi que fournir des commentaires sur les nouveaux programmes.
- Aider le Coordinateur ou coordinatrice des programmes éducatifs à former les nouveaux responsables des programmes éducatifs, le cas échéant.
- Superviser les groupes d'élèves pendant les déjeuners et les collations sur place, selon les besoins (accompagner les participants si nécessaire, communiquer les attentes en matière de propreté et de comportement). Fixer une heure de fin pour raccompagner les participants dans le hall d'entrée.
- Participer au programme de formation des responsables du programme éducatif afin d'apprendre jusqu'à 6 programmes éducatifs sur place.

**Conditions de travail :**

- En automne et en hiver, la Conserverie sera froide, avec des températures pouvant descendre en dessous de 0 °C à l'intérieur des galeries. Des gilets chauffants, des

gants, des bonnets et des vestes seront fournis avec l'uniforme. Les employés doivent s'habiller de manière appropriée en fonction de la météo.

- La Conserverie est un site historique qui peut contenir des allergènes en suspension dans l'air causés par des conservateurs chimiques (créosote) et de la poussière. Des équipements de protection individuelle sont disponibles si nécessaire. Des bruits forts peuvent être entendus sur le site, mais pas de manière constante.
- Ce travail peut nécessiter de déplacer ou de soulever des objets pesant jusqu'à 25 livres.

### **Qualités :**

- Vous êtes une personne motivée, capable de travailler en équipe et de manière autonome.
- Vous souhaitez développer vos compétences interpersonnelles et communicationnelles.
- Vous vous engagez à promouvoir la diversité, l'inclusion et la réconciliation au sein de notre secteur.
- Vous êtes passionné(e) par l'idée d'offrir des expériences dynamiques et interactives à des visiteurs de tous âges, y compris des enfants et des groupes de jeunes.

### **Compétences et expérience :**

- Excellentes compétences en matière de service à la clientèle ; une expérience en matière de prise de parole en public est un atout.
- Une formation ou un intérêt personnel pour l'histoire, le théâtre, la garde d'enfants ou l'éducation est un atout.
- La maîtrise de l'anglais est requise ; la maîtrise du français est un atout important.
- Une expérience préalable dans le domaine de l'enfance est un atout.
- Une expérience de travail avec des bénévoles est un atout.

Il s'agit d'un poste à temps partiel avec des horaires variables pouvant aller jusqu'à 36,25 heures par semaine. Les horaires peuvent inclure les week-ends et les jours fériés. Un contrôle de sécurité sera exigé. **Salaire de départ : 19,50 \$ de l'heure, plus 6 % à titre de compensation pour les congés et les avantages sociaux. Le taux horaire pour les responsables de programmes éducatifs est de 21,61 \$.**

### **Faites une application aujourd'hui avec votre CV et lettre de couverture :**

Leanne Jung, directrice, Services aux visiteurs

Gulf of Georgia Cannery Society  
12138 Fourth Avenue, Richmond, BC V7E 3J1  
[leanne.jung@gogcannery.org](mailto:leanne.jung@gogcannery.org)

Vous vous demandez toujours si c'est l'endroit idéal pour vous? Contactez Leanne Jung à [leanne.jung@gogcannery.org](mailto:leanne.jung@gogcannery.org) pour plus d'informations. Seuls les candidats sélectionnés pour un entretien seront contactés. Pas d'appels téléphoniques s'il vous plaît. Pour plus d'informations sur le site, veuillez consulter : [www.gulfofgeorgiacannery.org](http://www.gulfofgeorgiacannery.org)

Si vous souhaitez travailler avec nous, mais vous voyez quelque chose dans cette annonce qui vous exclut, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous engageons à décoloniser nos pratiques et à créer un environnement de travail inclusif qui tient compte de toutes les origines et de toutes les capacités. Nous encourageons les candidatures de membres de groupes qui ont été marginalisés pour l'un des motifs énumérés dans le code des droits de l'homme de la Colombie-Britannique, y compris le sexe, l'orientation sexuelle, l'identité ou l'expression de genre, la racialisation, le handicap et l'identification en tant que personne autochtone.



## **Part-time Heritage Interpreter (Education Program Lead) – Bilingual**

The Gulf of Georgia Cannery, built in 1894 in the historic village of Steveston, is a living monument to the people involved in BC's fishing industry. The National Historic Site is operated by the Gulf of Georgia Cannery Society, a non-profit society. Working in partnership with Parks Canada, the Society preserves the history of the BC fishing industry and presents it in an engaging and relevant way. It is open to the public year-round and welcomes visitors from across the Metro Vancouver and around the world.

We are seeking an outgoing individual to join our front-line Heritage Interpreter team, dedicated to providing exemplary customer service in presenting the site and its history to our visitors. In addition to engaging with public audiences of all ages, Heritage Interpreters will be trained to lead high-quality, curriculum-based Education Programs as Education Program Leads.

### **Heritage Interpreter**

Reporting to the Visitor Experience Manager, the successful candidate will be responsible for:

- Performing front desk duties, including greeting visitors, responding to visitor enquiries, and conducting admission and Cannery Store transactions
- Interacting with visitors inside the gallery and presenting focused interpretive content from our exhibits and displays.
- Delivering public and commercial tours, various programs and assisting with events.
- Providing ongoing feedback on tours, educational programs and visitors services procedures.
- Wearing costumes as required
- Maintaining updated knowledge of the Cannery, local attractions and other items of interest to visitors
- Answering the front desk phone and taking messages in a professional manner
- Assisting with ongoing cleaning and maintenance in and around the Cannery, including public washrooms

- Operating A/V equipment as required in exhibits or for rentals and programs
- Assisting with projects including restocking store merchandise, development of activities for school programs and special events, and others as required
- Assisting with social media postings when required
- Reporting visitor concerns or safety issues to supervisor in a timely manner
- Participating in staff meetings and group training opportunities when offered
- Representing the Cannery at outreach events when required.
- Other duties as required and directed by the Visitor Experience Manager or Visitor Services Coordinator.
- Participating in the following training program
  - Visitor Services, cash handling and till procedures
  - Heritage Interpretation
  - Exhibit and historical familiarization
  - Observing and delivering peer mentored programs such as but not limited to specialized tours and youth audience programming.
  - Historical information on Steveston
  - Emergency and security procedures
  - Open and closing procedures
  - Tours of other local or mission related attractions
  - First Aid (when required and authorized)

### **Education Program Lead (EPL) Responsibilities**

Educational Program Leads are Interpreters fully trained in the delivery of a particular school program and are responsible for achieving the curriculum-based goals and objectives of that program.

All Educational Program Leads are supervised by the Educational Programs Coordinator where concerning the duties outlined below. General supervision of the Interpreter remains under the Visitor Experience Manager.

Reporting to the Visitor Experience Manager and the Education Programs Coordinator, the successful candidate be responsible for:

- Delivering Cannery Education Programs to school groups of all ages. Effectively accomplishing the goals and objectives of Cannery Education Programs as outlined by the Educational Programs Coordinator and Curatorial Program Manager.

- Setting up and taking down all program materials, supplies, props, and worksheets as required. Opening, closing, and securing the Cannery Ice House before and after programs as needed.
- Assisting with program logistics (taking program payments, greeting teachers, providing parking passes) as needed.
- Providing feedback on and assisting with improvements/adjustments to and renewal of existing programs, as well as providing feedback on new programs.
- Assisting the Educational Program Coordinator with the training of new Educational Program Leads where appropriate.
- Supervising student groups during on-site lunches and snacks as required (escorting as needed, communicating cleanliness and behaviour expectations). Arrange an end time to be escorted back to the lobby.
- Participating in the Education Program Lead training program to learn up to 6 on-site Education Programs.

#### **Working Conditions:**

- During fall and winter, the Cannery will be cold with temperatures that could drop lower than 0°C inside the gallery spaces. Heated vests, gloves, hats, and jackets will be provided as part of the uniform. Employees are expected to dress appropriately for the weather.
- The Cannery is a historic site that may have airborne allergens caused by chemical preservatives (creosote) and dust. Use of personal protective equipment is available if required. Loud noises may be heard on the site but not consistently.
- Moving or lifting objects as heavy as 25 lbs may be required for this work.

#### **Qualities:**

- You are a motivated team player who has the ability to work independently
- You want to develop your interpersonal and communication skills
- You are dedicated to building diversity, inclusivity and fostering reconciliation within our sector
- You are passionate about providing dynamic, interactive experiences to visitors of all ages, including children and youth groups

#### **Skills & Experience:**

- Excellent customer service skills; public speaking experience an asset
- Background or personal interest in history, theatre, childcare, or education is an asset
- Fluency in English is required; fluency in French a strong asset

- Previous experience working with children an asset
- Experience working with volunteers is an asset

This is a part-time position with variable hours up to 36.25 hours a week. Shifts may include weekends and holidays. A security screening will be required. **Starting wage \$19.50 per hour, plus 6% in lieu of vacation and benefits. Educational Program Lead rate is \$21.61 per hour.**

**Apply today with a cover letter and resume:**

Leanne Jung, Visitor Experience Manager

Gulf of Georgia Cannery Society

12138 Fourth Avenue, Richmond, BC V7E 3J1

[Leanne.jung@gogcannery.org](mailto:Leanne.jung@gogcannery.org)

Not sure if this is the right fit for you? Contact Leanne Jung at [leanne.jung@gogcannery.org](mailto:leanne.jung@gogcannery.org) for more information. Only those candidates chosen for an interview will be contacted. No phone calls please. For more information about the site, please visit: [www.gulfofgeorgiacannery.org](http://www.gulfofgeorgiacannery.org)

If you are interested in working with us, but see something in this posting that excludes you, please reach out to us. We are committed to decolonizing our practices and creating an inclusive working environment that accommodates all backgrounds and abilities. We encourage applications from members of groups that have been marginalized on any grounds enumerated under the B.C. Human Rights Code, including sex, sexual orientation, gender identity or expression, racialization, disability, and identification as an Indigenous person.