**Une image contenant bougie, conception

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.**

**Employeur (Nom commercial) :** Les Restaurants Dubillard Inc. (McDonald’s)

**Poste / FEER :** Superviseur restauration rapide (FEER 62020)

**Nombre candidat recherché :** 30

**Tâches :**

* *Offrir un service à la clientèle exceptionnel :*

Accueillir les clients avec courtoisie, répondre efficacement à leurs besoins et résoudre les plaintes de manière professionnelle pour assurer leur satisfaction et leur fidélité.

* *Gérer la prise des commandes et la préparation des aliments :*

Superviser l’exactitude des commandes, veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits, et s'assurer que les normes de préparation et de présentation sont respectées en tout temps.

* *Assurer la rapidité et la précision du service :*

Optimiser le flux de travail pour minimiser les temps d'attente, tout en maintenant un haut niveau de précision et de qualité dans l’exécution des commandes.

* *Maintenir la propreté et l’hygiène du restaurant :*

Veiller à ce que toutes les zones (salle à manger, cuisine, comptoir, service au volant) respectent les normes strictes d’hygiène et de salubrité établies par l’entreprise et les autorités sanitaires.

* *Superviser et animer les opérations dans différentes aires de travail :*

Gérer efficacement les équipes dans les postes clés (cuisine, service au comptoir, service au volant) afin d'assurer la fluidité des opérations et une ambiance de travail positive et productive.

* *Former, encadrer et motiver le personnel :*

Participer à l’intégration des nouveaux employés, offrir du coaching en continu, et encourager le développement des compétences pour renforcer la performance collective.

* *Appliquer les procédures opérationnelles et les standards de McDonald’s :*

S’assurer que les politiques de l’entreprise en matière de sécurité alimentaire, de service, de gestion du temps et d’utilisation des équipements sont rigoureusement suivies.

* *Participer à l’atteinte des objectifs de performance :*

Contribuer à l’optimisation des ventes, à la gestion efficace des stocks et à la réduction des pertes, tout en favorisant une expérience client remarquable.

* Possibilité de travailler dans différents lieux à proximité afin de remplacer les personnes en congé d'été, en congé ou absent ou les étudiants, etc.

**Expérience professionnelle :** 2 ans d'expérience dans la préparation ou le service des aliments

**Exigence d’études :** aucune

**Exigence linguistique :** français ou anglais

**Date d'entrée en fonction :** le plutôt possible

**Salaire (Fourchette) :** 16.50$/heure à 24.50$/heure

**Congés payés (Jour ou %) :** 4%

**Type d'emploi (Temps plein, Permanent) :** Temp plein, permanent, saisonnier

**Disponibilité (Quart de travail) :** Quart de travail mixte: jour, soir, nuit et fin de semaine

**Lieu de l’emploi (Principal et secondaire) :** 6565 Boul. Wilfrid-Hamel, L'Ancienne lorette, Québec G2E 5W3  
 325, route 138, Donnacona, Québec G3M 1C4

**Avantages :** Assurance-maladie complémentaire; pension; Uniformes fournis; repas gratuits  
**Personne de contact de l’entreprise :** Soukaina Samdani **Courriel :** soukaina.samdani@post.mcdonalds.ca