

Employeur : Les Restaurants Mika Inc. (McDonald's)

Poste / FEER : Superviseur des services alimentaires FEER-62020

Nombre candidat recherché : 4

Tâches :

- Superviser et coordonner les horaires du personnel
- Tâche Assurer la formation du personnel sur les tâches d'hygiène alimentaire et les normes de sécurité
- Tenir les registres des pertes
- Gérer la discipline et la motivation des employés, gestion des clients
- Assurer la qualité des aliments et du service

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 : Plus tôt possible

Salaire (Fourchette) : \$18.60 / \$19.90 de l'heure

Congés payés (Jour ou %) : 4%

Type d'emploi : Temps plein, Permanent, Saisonnier

Disponibilité (Quart de travail) : Quart de travail mixte: jour/soir/nuit ; Horaire variable selon besoins de restaurant

Lieu de l'emploi : 4100 1re Av. Québec, QC G1H 2S4

Avantages : Assurances-collective, assurances-vie et médicaments.

Personne de contact de l'entreprise : Johanne Poirier

Courriel : johanne.poiriermorin@post.mcdonalds.ca