

OFFRE D'EMPLOI – GÉRANT(E) DE PIZZERIA

Pizzeria Salvatoré – Succursale Pont-Rouge

Description du poste

La Pizzeria Salvatoré de Pont-Rouge est à la recherche d'un(e) gérant(e) motivé(e), responsable et axé(e) sur le service à la clientèle. La personne sélectionnée assurera la gestion quotidienne du restaurant, la supervision de l'équipe et le maintien de la qualité des produits et du service. Elle jouera un rôle clé dans l'efficacité et le succès de la succursale.

Responsabilités principales

Gestion des opérations

Assurer l'ouverture et la fermeture du restaurant.

Superviser les activités en cuisine, au comptoir et pour les livraisons.

Maintenir les normes de qualité dans la préparation des pizzas et des produits Salvatoré.

Respecter et faire respecter les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité (MAPAQ).

Gérer les commandes en ligne, au téléphone et sur place.

Gestion du personnel

Recruter, former et encadrer l'équipe de travail.

Planifier les horaires, répartir les tâches et assurer une communication efficace.

Mobiliser les employés pour maintenir un climat de travail agréable et productif.

Évaluer la performance et appliquer les politiques et procédures internes.

Gestion des stocks et fournisseurs

Effectuer les inventaires et gérer les niveaux de stock.

Passer les commandes auprès des fournisseurs et vérifier les livraisons.

Contrôler les coûts des ingrédients et limiter le gaspillage.

Service à la clientèle

Assurer une expérience client irréprochable.

Résoudre les plaintes ou situations particulières avec professionnalisme.

Maintenir des standards élevés de rapidité, de qualité et de courtoisie.

Gestion financière

Effectuer les dépôts, rapports de ventes et balances de caisse.

Surveiller les coûts d'opération (nourriture, main-d'œuvre, inventaire).

Optimiser la rentabilité et atteindre les objectifs fixés.

Marketing et développement

Participer aux promotions, initiatives locales et projets spéciaux.

Proposer des idées pour améliorer l'efficacité et la satisfaction client.

Exigences

Expérience en gestion ou en restauration (pizzeria : un atout).

Leadership, communication et capacité à motiver une équipe.

Bonne gestion du stress et des périodes achalandées.

Sens de l'organisation, autonomie et rigueur.

Disponibilité de jour, soir et fin de semaine.

Connaissance des normes MAPAQ (certification un atout)

Conditions de travail

Salaire : 20 \$/heure

30 heures par semaine

Horaire régulier et possibilité d'augmenter les heures selon les besoins.

Environnement de travail dynamique au sein d'une équipe engagée.