

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 Irette, 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