

Employeur : Dattes et Olives inc.

Poste : Superviseur des services alimentaires

Nombre des postes 1

Région : Québec

Lieu de travail : 3245 ch. Sainte-Foy Québec, QC, G1X 1R8

Nombre d'heures de travail par semaine : 30 heures par semaine

Salaire : 35 \$ de l'heure

Date prévue d'entrée en fonction : Dès que possible

Durée de l'emploi : 36 mois

Horaire de travail : Jour, soir

Principales fonctions :

-Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail

-Commander des aliments et des fournitures de cuisine

-Superviser et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments

-Assurer la formation du personnel pour ce qui est de ses tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité

-Estimer les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation d'un repas

-Veiller à ce que la nourriture et le service répondent aux normes de contrôle de la qualité

-Préparer le budget et évaluer les coûts

-Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes

-Gérer la qualité, le service et la propreté.

Profil et compétences recherchées :

-Sens des responsabilités

-Sens de l'organisation

-Esprit d'équipe

-Gestion du temps

Informations complémentaires :

Nombre de postes à combler: 1

Langue parlée et écrite : Française

Disponibilité: Jour, soir

Éducation: Aucun certificat diplôme ou grade

Expérience : Un an à moins de deux ans

Conditions de travail et conditions physiques : Travail sous pression; physiquement exigeant; milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide

Pour postuler : dattetoliv@gmail.com