



Offre d'emploi

Entreprise :

- Pizza Salvatoré Lebourgneuf (9532-2830 Québec Inc.)

Lieu de travail :

- 2^{ème} étage, 980 Rue Bouvier, Québec (Québec) G2J 1A3, Canada

Titre du poste :

- Superviseur/superviseure - restauration rapide - CNP 62020

Responsabilités liées au poste :

- Modifier les méthodes de préparation des aliments et les prix des menus en fonction du budget du restaurant
- Contrôler les recettes pour déterminer le coût de la main-d'œuvre
- Surveiller le rendement du personnel
- Planifier et organiser les opérations quotidiennes
- Recruter du personnel
- Superviser le personnel
- Former le personnel
- Déterminer le genre de services qui seront offerts et mettre sur pied des procédures de fonctionnement
- Établir le coût des produits et des services
- Voir à ce que les règles de santé et de sécurité soient respectées
- Traiter avec les fournisseurs des dispositions relatives à la fourniture de produits alimentaires et autres produits
- Régler les plaintes des clients et répondre à leurs préoccupations
- Fournir le service à la clientèle

Compétences requises :

- 5 ans ou plus d'expérience
- Certificat ou diplôme d'apprenti ou expérience équivalente

Pizza Salvatoré Lebourgneuf (9532-2830 Québec Inc.)
2^{ème} étage, 980 Rue Bouvier, Québec (Québec) G2J 1A3, Canada
<https://salvatore.com/fr/>



Qualités personnelles

- Sens des responsabilités
- Excellente communication orale
- Sens de l'organisation
- Fiable
- Esprit d'équipe

Conditions d'emploi :

- Temps plein : 40 heures par semaine.
- Travail le soir, le matin, la nuit (à déterminer)

Salaire :

- 34,62 \$ l'heure

Langue de travail :

- Français

Avantages sociaux

- Stationnement disponible

Coordonnées :

- Adresse courriel : c.jobin@operationfranchises.com