

La Boutique & crèmerie Place d'Armes, située dans le Vieux-Québec, est à la recherche d'un Superviseur des services alimentaires diplômé pour rejoindre son équipe.

Joignez-vous à une équipe dynamique!

En acceptant ce défi, voici ce que vous serez appelé à faire:

- Superviser, coordonner et établir l'horaire du personnel;
- Commander les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des aliments d'une crèmerie, selon les demandes de son supérieur immédiat;
- Tenir les registres des stocks, des ventes et des pertes;
- Former le personnel sur les tâches, l'hygiène et les normes de sécurité.
- Surveiller le bon déroulement des opérations dans la boutique et la crèmerie;
- Assurer la qualité des aliments et du service, conformément aux normes établies;
- Participer, au besoin, à la sélection du personnel et à l'élaboration des politiques, des méthodes et des budgets;
- Planifier les menus de la crèmerie et calculer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre;
- Analyser les chiffres de ventes;
- Participer à l'élaboration de stratégies commerciales.

Votre profil:

- Détenir un Diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion, commerce, vente ou toute autre domaine connexe (obligatoire);
- Expérience dans un poste similaire (obligatoire);
- Bilinguisme (obligatoire);
- Bonne connaissance des techniques culinaires et des normes d'hygiène;
- Autonomie et souci du détail;
- Excellente capacité d'analyse de ventes;
- Faire preuve de créativité dans l'élaboration de stratégies commerciales;

- Ponctualité et bonne attitude d'équipe;
- Disponibilité pour travailler selon des horaires variables (jours, soirs, fins de semaine).

Nous vous offrons:

- Salaire entre 24 à 26\$ de l'heure, selon le profil;
- Admissible aux pourboires;
- Poste permanent;
- Possibilités d'avancement;
- Rabais sur l'abonnement autobus/ÀVélo du RTC.