

Gérant(e) de restaurant

Lieu de travail : 670 Rue Bouvier, Québec QC

Type d'emploi : Temps plein

Horaire : Jour/soir/fin de semaine / 40h

Salaire horaire : 23\$ à 25\$/

Description du poste

Nous sommes à la recherche d'un(e) **gérant(e) de restaurant** dynamique et organisé(e) afin d'assurer la supervision quotidienne des opérations de notre restaurant Subway.

Relevant de la direction, le/la gérant(e) est responsable de coordonner et de superviser les activités quotidiennes du restaurant, de veiller à la qualité des aliments et du service à la clientèle, et d'assurer le bon fonctionnement de l'équipe de travail.

La personne recherchée doit être capable de travailler dans un environnement dynamique, de superviser une équipe et de s'assurer que les normes et procédures de l'entreprise sont respectées.

Principales responsabilités

- Superviser, coordonner et planifier les activités quotidiennes du personnel du restaurant;
- Établir les horaires de travail des employés en fonction des besoins opérationnels;
- Répartir les tâches entre les employés et s'assurer qu'elles sont exécutées adéquatement;
- Superviser et coordonner les activités des employés qui préparent, assemblent et servent les aliments et les boissons;
- Veiller à ce que les aliments soient préparés, conservés et servis conformément aux normes de qualité et de salubrité;
- Contrôler la qualité des produits et du service offert à la clientèle;
- Assurer le respect des procédures et des normes de l'entreprise en matière de préparation des aliments, d'hygiène et de salubrité;
- Former les nouveaux employés relativement aux méthodes de travail, aux procédures opérationnelles et aux normes de service;
- Superviser, conseiller et soutenir les employés dans l'exécution de leurs tâches;
- Donner des directives aux employés et assurer le suivi de leur rendement au travail;
- Régler les problèmes liés au service à la clientèle et répondre aux plaintes lorsque nécessaire;
- Assurer le suivi des besoins en personnel et participer au recrutement et à la sélection des nouveaux employés;

- Participer à l'évaluation du rendement des employés et communiquer à la direction toute situation nécessitant une intervention;
- Vérifier les niveaux de stocks de nourriture, d'emballages, de fournitures et de produits nécessaires aux opérations;
- Effectuer et superviser la réception, l'entreposage et la rotation des marchandises;
- Effectuer les commandes de produits et de fournitures selon les besoins du restaurant;
- Contrôler les pertes, les portions et l'utilisation des produits afin de maintenir une bonne gestion des stocks;
- Veiller à la propreté et à l'entretien général du restaurant, des aires de préparation, des équipements et des espaces de service;
- S'assurer que les employés respectent les règles de santé, de sécurité et de salubrité au travail;
- Effectuer diverses tâches opérationnelles au restaurant lorsque nécessaire afin d'assurer la continuité du service;
- Communiquer à la direction toute problématique concernant les opérations, le personnel, les équipements, les stocks ou le service à la clientèle;
- Assurer l'ouverture et/ou la fermeture du restaurant conformément aux procédures établies;
- Effectuer toute autre tâche connexe nécessaire au bon fonctionnement du restaurant.

Nous encourageons les candidatures de personnes issues de groupes sous-représentés sur le marché du travail, notamment les **jeunes vulnérables, les personnes autochtones, les nouveaux arrivants au Canada, les personnes en situation de handicap ainsi que les demandeurs d'asile détenant un permis de travail valide.**

Notre entreprise est engagée à offrir un milieu de travail inclusif et accueille favorablement les candidatures de personnes provenant de tous les horizons.