

RESPONSABLE BOUTIQUE PRODUCTION GELATO & ÉQUIPEMENTS

Vieux-Québec | 25,00 \$/heure | Poste bilingue français / anglais

Nous recherchons une personne expérimentée, autonome et très débrouillarde pour prendre en charge la production de gelato, les équipements de crème glacée, ainsi que la gestion quotidienne de l'équipe et de la boutique. Ce poste s'adresse à quelqu'un qui possède une véritable expérience technique avec les machines et qui est capable de gérer les opérations avec efficacité.

PRODUCTION ET CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

- Assurer et superviser la production de gelato et maintenir une qualité constante des produits.
- Planifier la production selon les ventes et les besoins de la boutique.
- Assurer la rotation adéquate des produits et des matières premières.
- Contrôler les inventaires, réduire les pertes et veiller au respect des normes d'hygiène et de salubrité.

MACHINES ET ÉQUIPEMENTS

- Utiliser, nettoyer et entretenir les machines professionnelles de production de gelato.
- Assurer l'entretien courant des machines à crème glacée molle, machines à slush et équipements connexes.
- Identifier les problèmes courants et effectuer un premier diagnostic lorsqu'un équipement fonctionne mal.
- Communiquer avec les fournisseurs, fabricants ou techniciens spécialisés lorsque nécessaire.
- Rechercher et commander les pièces, produits et équipements nécessaires.
- Effectuer les suivis concernant les présentoirs à gelato, machines de production et autres équipements professionnels.

COMMANDES, FOURNISSEURS ET INVENTAIRE

- Gérer les commandes de matières premières, produits et fournitures.
- Maintenir les niveaux d'inventaire appropriés et assurer une bonne rotation des stocks.
- Connaître, développer et maintenir de bonnes relations avec les fournisseurs.
- Passer les commandes auprès des fournisseurs de produits ainsi que des fournisseurs d'équipements.
- Anticiper les besoins afin d'éviter les ruptures de stock ou les arrêts de production.

GESTION DE L'ÉQUIPE ET DE LA BOUTIQUE

- Superviser l'équipe et assurer le bon déroulement des opérations quotidiennes.
- Préparer et ajuster les horaires de travail.
- Former les employés aux méthodes de production, à l'utilisation des équipements et au service à la clientèle.
- S'assurer que les procédures sont appliquées de façon constante.
- Intervenir rapidement et efficacement lorsqu'un problème survient.
- Maintenir un excellent niveau de service à la clientèle.

PROFIL RECHERCHÉ

- Minimum de 3 ans d'expérience pertinente en production de gelato.
- Expérience concrète dans l'utilisation et l'entretien de machines de gelato et/ou de crème glacée professionnelle.
- Très bonne connaissance des équipements de production et capacité à résoudre les problèmes courants.
- Expérience en gestion ou supervision d'équipe.
- Capacité à gérer les commandes, fournisseurs, inventaires et rotation des stocks.
- Excellent sens de l'organisation, autonomie et capacité à prendre des décisions.
- À l'aise dans un environnement touristique et à fort volume.
- Français et anglais courants requis.

Le profil recherché : une personne qui connaît réellement ce type d'environnement et ses équipements, qui prend en charge les opérations et qui sait trouver des solutions sans attendre constamment qu'on lui dise quoi faire.

QUESTIONS DE PRÉSÉLECTION

Ces questions sont destinées à valider l'expérience technique, l'autonomie, le jugement et la capacité de gestion des candidats.

1. EXPÉRIENCE TECHNIQUE - GELATO, CRÈME GLACÉE ET SLUSH

Décrivez votre expérience avec les équipements professionnels de gelato, de crème glacée molle et de slush.

Veuillez indiquer, autant que possible, les marques et modèles de machines que vous avez déjà utilisés, ainsi que votre niveau d'expérience avec chacun.

Précisez également les tâches que vous êtes capable d'effectuer vous-même : production, démontage, nettoyage, entretien préventif, diagnostic de problèmes, remplacement de pièces simples, communication avec les fournisseurs ou techniciens, etc.

2. MISE EN SITUATION - PROBLÈME TECHNIQUE

Vous arrivez en boutique un matin et constatez que la machine principale utilisée pour la production de gelato ne fonctionne pas normalement. Plusieurs saveurs doivent être produites pour la journée et la boutique ouvre bientôt.

Expliquez étape par étape ce que vous faites pour gérer la situation, autant sur le plan technique que sur le plan des opérations de la boutique.

3. MISE EN SITUATION - SERVICE À LA CLIENTÈLE | RÉPONSE BILINGUE

Un client anglophone est insatisfait de son produit et devient impatient devant les autres clients. Vous considérez que le produit servi respecte normalement nos standards, mais vous devez régler la situation rapidement et professionnellement.

Expliquez comment vous gérez la situation.

Veuillez rédiger votre réponse d'abord en français, puis en anglais.

4. MISE EN SITUATION - GESTION D'UN EMPLOYÉ | RÉPONSE BILINGUE

Un membre de votre équipe ne respecte pas correctement les procédures de nettoyage d'une machine, même après avoir reçu une première formation. Vous constatez le problème pendant une période très occupée et vous êtes responsable de la boutique ce jour-là.

Expliquez concrètement comment vous intervenez auprès de l'employé et comment vous vous assurez que le problème ne se reproduira pas.

Veillez rédiger votre réponse d'abord en français, puis en anglais.