9208-4136 Québec Inc - **Brasserie Artisanale La Korrigane**
380 rue Dorchester, Québec, QC, G1K 6A7

Offre d'emploi : SUPERVISEUR.E DE SALLE À MANGER ET DE BAR (temps plein)

La Korrigane est une microbrasserie artisanale et un lieu de rencontre du quartier Saint-Roch. Engagée activement dans sa communauté depuis 2010, notre organisation opère selon des principes de développement durable, tout en s'impliquant au niveau social, culturel et communautaire.

La Brasserie Artisanale la Korrigane souscrit au principe de l'égalité des chances en emploi et encourage les personnes issues des groupes visés à présenter leur candidature dont, entre autres, les autochtones, les jeunes vulnérables, les personnes en situation de handicap et les nouveaux arrivants.

Sous l'autorité de la directrice générale de l'établissement, le superviseur ou la superviseuse des services alimentaires supervise et coordonne les activités quotidiennes du personnel qui sert les aliments et les boissons en salle à manger et au bar.

PRINCIPALES TÂCHES :

- Superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel qui prépare les boissons et sert les aliments ;
- Estimer et commander les ingrédients et les fournitures nécessaires (bar et salle à manger) et tenir les registres des stocks, des ventes et des pertes/gaspillages ;
- Établir les méthodes de travail et les procédures opérationnelles et assurer leur application par l'équipe ;
- Assurer la formation du personnel quant aux tâches à accomplir, aux standards de service à la clientèle, à l'hygiène et aux règles de sécurité ;
- S'assurer que la qualité des aliments, des boissons et du service répond aux normes établies par l'établissement et résoudre les plaintes de la clientèle sur le plancher ;
- Veiller au respect strict des normes d'hygiène et de salubrité alimentaire (MAPAQ), des règles de vente responsable d'alcool et de santé et sécurité au travail (CNESST) ;
- Participer au besoin à la sélection et à l'embauche du personnel de service et de bar.

COMPÉTENCES REQUISES :

- Un minimum de 3 ans d'expérience pertinente dans le secteur des services alimentaires, de la restauration ou du service de bar est exigé ;
- Solide expérience terrain en service ou au bar exigée. Une expérience antérieure en supervision constitue un atout, un encadrement et une formation continue étant assurés à l'interne par la directrice générale ;
- Diplôme d'études secondaires complété (diplôme d'études collégiales ou une formation connexe constitue un atout) ;
- Bonne forme physique, emploi debout pour une longue période ;
- Rapidité d'exécution et bonne tolérance au stress, parfois travail sous pression ;
- Fiable, sens de l'organisation et esprit d'équipe ;
- Langue de travail : français, une connaissance fonctionnelle de l'anglais constitue un atout.

CONDITIONS D'EMPLOI

- Poste à temps plein, permanent (35 heures par semaine, quarts de jour, soir et fin de semaine)
- Rabais sur la nourriture, le café et la bière maison
- Programme d'assurances collectives après six mois

Lieu de travail : Brasserie Artisanale la Korrigane (9208-4136 Québec Inc) – 380 rue Dorchester, Ville de Québec, Québec

Rémunération : 20,00 $ par heure

TU SOUHAITES POSTULER ?
m.turcotte@korrigane.ca - **418-614-0932**
380 rue Dorchester, Québec , QC, G1K 6A7