



## **SUPERVISEUR DES SERVICES ALIMENTAIRES / CHEF DE QUART**

**Travailler chez McDonald's, c'est profiter de quarts de travail flexibles, d'un environnement de travail agréable et d'une rémunération globale concurrentielle.**

### **Description du poste**

Les superviseurs des services alimentaires supervisent, dirigent et coordonnent les activités des travailleurs qui préparent, répartissent et servent des aliments.

- **Fonctions principales**

Les superviseurs des services alimentaires exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- Superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments ;
- Évaluer et commander les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas ;
- Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail ;
- Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes ;
- Assurer la formation du personnel pour ce qui est de leurs tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité ;
- Assurer la qualité des aliments et du service, en conformité avec les normes établies ;
- Calculer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre.
- Gérer la qualité, le service et la propreté.

**Nous vous offrons :**

- Salaire débutant à 15,10\$ \*/ heure ;
- Salaire concurrentiel avec augmentations annuelles ;
- Superbes possibilités d'avancement ;
- Programme d'assurance collective ;
- Une formation complète ;
- Un programme de rabais avantageux sur vos repas chez McDonald's ainsi que chez plusieurs détaillants ;
- Langue – Français ou anglais ;
- Expérience un atout.

Faites parvenir votre curriculum vitæ par courriel à [mathieu.bourassa@post.mcdonalds.ca](mailto:mathieu.bourassa@post.mcdonalds.ca), en ligne sur le site de Mcdonalds Canada ou directement dans un de nos restaurant de Québec situés au :

- 760, Bouvier
- 590, Boul. Wilfrid-Hamel
- 2577, Ave Royale
- 3481, Clémenceau
- 724, Cambronne
- 3475, Boul. Ste-Anne

Merci de votre intérêt !