



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, 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 !