



Chef d'équipe à la restauration

Description du poste :

Administration :

- Contrôle l'approvisionnement en matières premières
- Réception et vérification des commandes et factures
- Suivi des états financiers de son service
- Contrôle du budget d'heures

Mise en marché :

- Responsable de l'exécution de la mise en marché de son département

Service à la clientèle :

- S'assure du respect du service à la clientèle de son département
- S'assure de la propreté du département de restauration

Ressources humaines (de son département) :

- Gestion des relations de travail
- Motivation et coaching
- Formation des employés
- Distribution des tâches
- Établit les horaires de travail

Resto-boulangerie-café :

- Contrôle la qualité des produits
- Détermine la production quotidienne
- Offre de thermos à café selon les heures d'achalandage en semaine et en fin de Semaine

Environnement, hygiène et salubrité :

- S'assure de l'application des politiques, procédures et normes gouvernementales
- Contrôle la rotation des produits et la fraîcheur des produits

Avantages:

- Programme d'aide aux employés
- Bourses d'études
- Possibilités d'avancement (au sein du magasin ou au siège social)
- PRE (Programme de référence d'employés)
- Uniforme fourni
- Cadeaux reliés à l'ancienneté d'emploi
- Programme de reconnaissance de l'employé du mois
- Horaires flexibles
- Contact avec le public
- Formation rémunérée