

Surveillant du service alimentaire

LES INVESTISSEMENTS TURCOTTE LECLERC INC.

Job ID
39547

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39547>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
: 494 rte de la Seigneurie, Saint-Roch-des-Aulnaies, QC Quebec	31-03-2026	27-09-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 16,60 \$/h - 24,00 \$/h	1 to less than 7 months	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Nom de l'entreprise : LES INVESTISSEMENTS TURCOTTE LECLERC INC.

Adresse complète du bureau : 494 rte de la Seigneurie, Saint-Roch-des-Aulnaies (Québec) G0R4E0 Canada

Titre d'emploi : Surveillant du service alimentaire

CNP 62020

Candidats visés: peuples autochtones

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein 32-40h/semaine

Horaire : Jour/Soir/Fin de semaine

Vacances : 10 jours par année

Langue de travail :

Langue parlée : Français

Langue écrite : Français

Salaire :

Salaire 16,60 \$/h – 24,00 \$/h

Avantages sociaux :

- PAE, uniformes, repas gratuits

Lieu de travail :

- 707 Rte de l'Église, Saint-Jean-Port-Joli, Québec, G0R3G0

Compétences requises :

- Formation : diplôme d'études secondaires

- Expérience professionnelle : 6 mois

Soumettez votre demande

Adresse postale : 494 rte de la Seigneurie Saint-Roch-des-Aulnaies (Québec) G0R4E0 Canada

Numéro de téléphone : 418 670-6553

Courrier électronique : tim907@telus.net

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

Tâches :

- Superviser, coordonner et encadrer le travail des membres de l'équipe en assignant les tâches, en organisant les horaires et les pauses, et en veillant au respect des politiques, procédures et normes de service de Tim Hortons.
- Veiller au bon déroulement des opérations quotidiennes liées à la préparation des boissons, des aliments et des produits offerts, conformément aux standards de qualité, de présentation et de sécurité alimentaire établis par l'employeur.
- Assurer un service à la clientèle courtois, efficace et professionnel, répondre aux demandes des clients, résoudre les situations problématiques et maintenir un haut niveau de satisfaction de la clientèle.
- Contrôler l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail, et s'assurer de la propreté constante des aires de travail, des équipements, des ustensiles et des espaces accessibles à la clientèle.
- Former, soutenir et superviser le personnel afin d'assurer le respect des méthodes de travail, des standards opérationnels et des attentes de l'établissement.
- Surveiller les activités du personnel pendant les quarts de travail afin de maintenir l'efficacité du service et la qualité des opérations.
- Participer, au besoin, aux activités de préparation des commandes, de service au comptoir et d'entretien général afin d'assurer la continuité des opérations.