

SUPERVISEUR EN RESTAURATION RAPIDE

RESTAURANTS IANA INC.

Job ID
39727

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39727>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
975 RUE KING E, SHERBROOKE, QUÉBEC, J1G1E3, CANADA, SHERBROOKE, QC Quebec	17-04-2026	14-10-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD entre 18,60\$ et 24,00\$/heure	7 months to less than 1 year	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Conditions d'emploi :

Poste permanent – temps plein 30h-40h/semaine

Horaire : Jour/Soir/Nuit

Vacances : 10 jours par année

Langue de travail :

Langue parlée : Français ou anglais

Langue écrite : Français ou anglais

Salaire :

Salaire : entre 18,60\$ et 24,00\$/heure

Avantages sociaux :

Pause -café : 20 min par quart de travail de 8h, payée

Primes d'assurances : Assurances collectives après 3 mois, obligation d'y adhérer, payé à 50% par l'employeur

Congé de maladie : 2 jours / an

Autres : Uniforme, Repas gratuits (pour l'employé).

Lieu de travail :

1881 12ème ave. Nord, suite 400 Sherbrooke, J1E 4J5

Compétences requises :

Formation : École secondaire ou équivalent

Expérience professionnelle : 6-12 mois dans la restauration rapide / service à la clientèle

Autonomie et débrouillardise

Sens de l'organisation et de la rigueur

Bonne gestion du temps

Esprit d'équipe

Courtoisie et respect envers les clients et collègues

Soumettez votre demande à l'attention de : Christine Champeau

Adresse postale : 975 RUE KING E, SHERBROOKE, QUÉBEC, J1G1E3, CANADA

Numéro de téléphone : (819) 674-6576

Courrier électronique : christine.champeau@post.mcdonalds.ca

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

Job Description

- Superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments;
- Évaluer et commander des ingrédients et fournitures nécessaires à la préparation des repas;
- Tenir les registres des stocks, des répartitions, des ventes et des pertes;
- Assurer la formation du personnel;
- Assurer un lieu de travail propre et sécuritaire conforme aux normes établies par l'entreprise;
- Toute autre tâches connexe

Downloaded from firstnationsjob.com on 01-09-2026