

Superviseurs/superviseuses des services alimentaires

Job ID
39813

GLL Immigration Inc

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/39813>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
10 rue du Cul-de-sac, Québec, QC G1K 8L4 Canada, QUEBEC, QC Quebec	24-04-2026	21-10-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 56?000\$ - 59?500\$/année	2 years to less than 3 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Titre d'emploi?:

Superviseurs/superviseuses des services alimentaires CNP 62020

Tâches :

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;

préparer des listes de provisions alimentaires pour le chef ;

établir les horaires et les méthodes 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;

participer, au besoin, à la sélection du personnel de service des aliments ainsi qu'à l'élaboration des politiques, des méthodes et des budgets;

planifier, s'il y a lieu, les menus et calculer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre;

Toute autre tâche connexe

Conditions d'emploi?:

Poste permanent – temps plein

Horaire : Jour/Soir

Vacances?: 10 jours par année

Langue de travail?:

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

Salaire?:

Salaire : 56?000\$ - 59?500\$/année

Avantages sociaux?:

N/A

Lieu de travail?:

Québec, Québec

Compétences requises?:

Formation : un atout

Expérience : De 2 à 3 ans d'expérience dans la préparation des aliments

Vacances : Selon les normes du travail en vigueur

Soumettez votre demande

Adresse postale?: 10 rue du Cul-de-sac, Québec, QC G1K 8L4 Canada

Numéro de téléphone?: 418-692-4862

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 les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas;

préparer des listes de provisions alimentaires pour le chef ;

établir les horaires et les méthodes 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;

participer, au besoin, à la sélection du personnel de service des aliments ainsi qu'à l'élaboration des politiques, des méthodes et des budgets;

planifier, s'il y a lieu, les menus et calculer les coûts de nourriture et de main-d'œuvre;

Toute autre tâche connexe