

Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires

Job ID
40022

Saint-Pierre au Paradis Inc

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/40022>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
2456 chemin royal, Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans (Québec) G0A3P0 Canada, Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans (Québec), QC Quebec	07-05-2026	03-11-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 70000\$-79000\$/année	2 years to less than 3 years	College/CEGEP

Job Details

Titre d'emploi?:

Directeurs/directrices de la restauration et des services alimentaires

CNP : 60030

Tâches :

Avec l'aide des gestionnaires, recruter, former et encadrer les opérations quotidiennes en appliquant les standards de l'entreprise?;

Avec l'aide des gestionnaires, préparer l'horaire pour assurer un service de haute qualité?et une équipe adéquate selon l'achalandage?;

Avec l'aide des gestionnaires, assurer des formations continues des employés de plancher?;

Gérer les inventaires de nourriture et de boisson pour diminuer le gaspillage et minimiser les pertes?;

Démontrer un leadership positif en assurant un climat de travail sain?;

Appliquer les normes d'hygiène et salubrité décrites par la MAPAQ, et donc, avoir un cours de gestionnaire d'établissement MAPAQ pour y parvenir?;

Travailler avec l'équipe de gestion pour le maintien des indicateurs de performance selon les normes de l'entreprise?;

Donner un service de qualité supérieur à tous les clients et être en mesure de répondre aux mécontentements et

commentaires des clients de façon professionnelle et respectueuse ;

Participer à des formations internes pour améliorer ses aptitudes opérationnelles.

S'assurer des standards de qualité des employés en cuisine et en service?;?

Balancer les caisses et valider la précision de tous les dépôts, soit, la caisse et le pourboire.

Hors saison?: Participer aux évènements corporatifs en hiver.

Embauche de personnel

Planification de la prochaine saison?: Menus, Test en cuisine, démarchage auprès d'entreprises pour vente des services du camion de rue, comptabilité, horaire, recherche et développement, etc

Conditions d'emploi?:

Poste permanent – temps plein 40h/semaine

Horaire : Jour/Soir/Fin de semaine

Vacances?: 20 jours par année

Langue de travail?:

Langue parlée : Français et Anglais de base

Langue écrite : Français ou Anglais de base

Nombre de poste visé: 01

Salaire?: 70000\$-79000\$/année

Avantages sociaux?: N/A

Lieu de travail?: Ile-d 'Orléans Québec

Compétences requises?:

Formation?: Formation en cuisine, Administration un atout

Expérience professionnelle?: 2 à 3 ans

Soumettez votre demande

Adresse postale?: 2456 chemin royal, Sainte-Famille-de-l'Île-d'Orléans (Québec) G0A3P0 Canada

Numéro de téléphone?: 418-609-3326

Courrier électronique : mc@chezmag.com

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

Job Description

Tâches :

Avec l'aide des gestionnaires, recruter, former et encadrer les opérations quotidiennes en appliquant les standards de l'entreprise?;

Avec l'aide des gestionnaires, préparer l'horaire pour assurer un service de haute qualité?et une équipe adéquate selon l'achalandage?;

Avec l'aide des gestionnaires, assurer des formations continues des employés de plancher?;

Gérer les inventaires de nourriture et de boisson pour diminuer le gaspillage et minimiser les pertes?;

Démontrer un leadership positif en assurant un climat de travail sain?;

Appliquer les normes d'hygiène et salubrité décrites par la MAPAQ, et donc, avoir un cours de gestionnaire d'établissement MAPAQ pour y parvenir?;

Travailler avec l'équipe de gestion pour le maintien des indicateurs de performance selon les normes de l'entreprise?;

Donner un service de qualité supérieur à tous les clients et être en mesure de répondre aux mécontentements et commentaires des clients de façon professionnelle et respectueuse ;

Participer à des formations internes pour améliorer ses aptitudes opérationnelles.

S'assurer des standards de qualité des employés en cuisine et en service?;?

Balancer les caisses et valider la précision de tous les dépôts, soit, la caisse et le pourboire.

Hors saison?: Participer aux évènements corporatifs en hiver.

Embauche de personnel

Planification de la prochaine saison?: Menus, Test en cuisine, démarchage auprès d'entreprises pour vente des services du camion de rue, comptabilité, horaire, recherche et développement, etc

Downloaded from firstnationsjob.com on 29-08-2026