

**SUPERVISEUR EN RESTAURATION RAPIDE**

MAJE+CIE INC.

Job ID

**40068**VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/40068>

| LOCATION                                                                   | DATE POSTED                 | EXPIRY DATE                 |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 2960 BOUL. LAURIER, QUÉBEC (QC) G1V 4S1<br>CANADA, QUÉBEC (QC), QC  Quebec | 13-05-2026                  | 09-11-2026                  |                                     |
| TYPE OF JOB                                                                | SALARY                      | MIN. EXPERIENCE             | MIN. EDUCATION                      |
| Full Time                                                                  | CAD 19,10 \$/h - 21,10 \$/h | 1 year to less than 2 years | Other trades certificate or diploma |

**Job Details**

Titre d'emploi: SUPERVISEUR EN RESTAURATION RAPIDE

CNP 62020

**Tâches :**

Assurer la formation du personnel sur les tâches, l'hygiène et la sécurité  
Superviser et coordonner l'horaire du personnel qui prépare les aliments  
Préparer les aliments de grande qualité efficacement et conformité  
Être responsable des résultats financiers pendant le quart de travail  
Gérer l'inventaire pour commander les ingrédients nécessaires  
Toutes autres tâches connexes.

**Conditions d'emploi:**

Poste - temps plein 30-40h/semaine

Horaire : Jour/Soir/Nuit/Fin de semaine

Vacances: Selon la loi

**Langue de travail:**

Langue parlée : Français ou Anglais

Langue écrite : Français ou Anglais

**Salaire:**

Salaire : 19,10 \$/h - 21,10 \$/h

**Avantages sociaux:**

Assurance vie

Assurance maladie-complémentaire

Assurance invalidité

Assurance dentaire

Régime de retraite (possibilité de l'avoir)

Repas payé

Uniformes

Postes dans les lieux de travail suivants:

9400 Boulevard de l'Ormière, Québec, G2B 3K6, QC, Canada

2520 Chemin des Quatre-Bourgeois, Québec, G1V 4R2, QC, Canada

2950 Boulevard Laurier, Québec, G1V 2M4, QC, Canada

2700 Boulevard Laurier, Québec, G1V 4J9, QC, Canada

1470 Av. Jules-Verne, Québec, G2G 2R5, QC, Canada

3240 Chemin des Quatre-Bourgeois, Québec, G1W 2K8, QC, Canada

2000 Boulevard Wilfrid-Hamel, Québec, G1N 3Z2, QC, Canada

3900 Boulevard Wilfrid-Hamel, Québec, G1P 2J2, QC, Canada

4525 Boulevard de l'Auvergne, Québec, QC, G2C 1H7

Compétences requises:

Attitude axée sur le client

Relations interpersonnelles efficaces

Flexibilité

Excellente communication orale

Esprit d'équipe

Formation: Formation ou certificat en hôtellerie ou restauration ou expérience équivalente

Expérience professionnelle: 1 à 2 ans d'expérience pertinente

Postes disponibles pour chaque lieu de travail: 2

Soumettez votre demande

Adresse postale: 100-2960 boul. Laurier Québec (Québec) G1V 4S1 Canada

Numéro de téléphone: 418-809-0904

Courrier électronique : [sylvain.boudreau@post.mcdonalds.ca](mailto:sylvain.boudreau@post.mcdonalds.ca)

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

## Job Description

---

Tâches :

Assurer la formation du personnel sur les tâches, l'hygiène et la sécurité

Superviser et coordonner l'horaire du personnel qui prépare les aliments

Préparer les aliments de grande qualité efficacement et conformément

Être responsable des résultats financiers pendant le quart de travail

Gérer l'inventaire pour commander les ingrédients nécessaires

Toutes autres tâches connexes.