

Superviseur/Superviseure - Restauration Rapide

Wendy's Restaurants

Job ID

40415

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/40415>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
251 Boulevard d'Anjou, Châteauguay, QC Quebec	22-06-2026	19-12-2026	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 18.75	7 months to less than 1 year	No degree, certificate or diploma

Job Details

superviseur/superviseure - restauration rapide

Renseignements sur l'emploi

Emplacement

251 Boulevard d'Anjou,Châteauguay, QC J6J 2R4

Lieu de travailSur place

Salaire:

18,75 de l'heure / 35 heures par semaine

Conditions d'emploi:

Permanent

Temps plein

Tôt le matin, Matin, Jour, Soir, Nuit, Fin de semaine

Commence dès que possible

postes vacants 3 postes vacants

Aperçu

Langues

Anglais ou français

Éducation

Aucun certificat, diplôme ou grade

Expérience

7 mois à moins d'un an

Sur place

Le travail doit être effectué en personne. Il n'y a aucune possibilité de travail à distance.

Milieu de travail

Établissement de services alimentaires

Responsabilités

Tâches

Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail

Superviser et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments

Assurer la formation du personnel pour ce qui est de ses tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité

Estimer les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation d'un repas

Embaucher du personnel de service des aliments

Veiller à ce que la nourriture et le service répondent aux normes de contrôle de la qualité

Régler les plaintes des clients et répondre à leurs préoccupations

Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes

Rédiger et soumettre des rapports

Établir les horaires de travail

Fonctions et activités des superviseurs

Serveurs ou serveuses au comptoir et préparateurs ou préparatrices d'aliments dans les services alimentaires

16 à 20 personnes

Renseignements supplémentaires

Conditions de travail et capacités physiques

Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide

Travail sous pression

Délais serrés

Assis, debout et marcher

Debout pour une longue période

Plier, s'accroupir, s'agenouiller

Marcher

Physiquement exigeant

Groupes d'emploi

Cet employeur cherche à promouvoir l'équité en emploi pour tous les candidats, y compris ceux qui s'identifient aux groupes suivants :

Soutien pour les personnes handicapées

Soutien pour les nouveaux arrivants et les réfugiés

Présente des formations sur la diversité et le multiculturalisme pour créer un milieu de travail accueillant pour les nouveaux arrivants et/ou les réfugiés

Soutien pour les jeunes

Soutien pour les vétérans

Soutien pour les Autochtones

Qui peut postuler pour cette offre d'emploi ?

Cet employeur accepte les candidatures de la part des :

citoyens canadiens et résidents permanents ou temporaires du Canada;
autres candidats, avec ou sans un permis de travail canadien valide.

Comment postuler

Par Candidature directe Aide - Postuler par Candidature directe

Autres façons de postuler

Par courriel

wendysqcjobs@gmail.com

Par la poste

251 Boulevard d'Anjou,
Châteauguay, QC
J6J 2R4

En personne

251 Boulevard d'Anjou,
Châteauguay, QC
J6J 2R4

Entre 12:00 et 17:00

Job Description

Responsabilités

Tâches

Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail

Superviser et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments

Assurer la formation du personnel pour ce qui est de ses tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité

Estimer les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation d'un repas

Embaucher du personnel de service des aliments

Veiller à ce que la nourriture et le service répondent aux normes de contrôle de la qualité

Régler les plaintes des clients et répondre à leurs préoccupations

Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes

Rédiger et soumettre des rapports

Établir les horaires de travail