

superviseur/superviseure - restauration rapide

Gestion Alain Labonté Inc.

Job ID

41128

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.firstnationsjob.com/jobs/41128>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
575 Bd Saint-Joseph, Drummondville, QC Quebec	16-09-2026	15-03-2027	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 17\$/heure à 19.50\$/heure	2 years to less than 3 years	No degree, certificate or diploma

Job Details

Nombre candidat recherché : 2

Tâches :

- Offrir un service à la clientèle exceptionnel :

Accueillir les clients avec courtoisie, répondre efficacement à leurs besoins et résoudre les plaintes de manière professionnelle pour assurer leur satisfaction et leur fidélité.

- Gérer la prise des commandes et la préparation des aliments :

Superviser l'exactitude des commandes, veiller à la qualité et à la fraîcheur des produits, et s'assurer que les normes de préparation et de présentation sont respectées en tout temps.

- Assurer la rapidité et la précision du service :

Optimiser le flux de travail pour minimiser les temps d'attente, tout en maintenant un haut niveau de précision et de qualité dans l'exécution des commandes.

- Maintenir la propreté et l'hygiène du restaurant :

Veiller à ce que toutes les zones (salle à manger, cuisine, comptoir, service au volant) respectent les normes strictes d'hygiène et de salubrité établies par l'entreprise et les autorités sanitaires.

- Superviser et animer les opérations dans différentes aires de travail :

Gérer efficacement les équipes dans les postes clés (cuisine, service au comptoir, service au volant) afin d'assurer la fluidité des opérations et une ambiance de travail positive et productive.

- Former, encadrer et motiver le personnel :

Participer à l'intégration des nouveaux employés, offrir du coaching en continu, et encourager le développement des compétences pour renforcer la performance collective.

- Appliquer les procédures opérationnelles et les standards de McDonald's :

S'assurer que les politiques de l'entreprise en matière de sécurité alimentaire, de service, de gestion du temps et d'utilisation des équipements sont rigoureusement suivies.

- Participer à l'atteinte des objectifs de performance :

Contribuer à l'optimisation des ventes, à la gestion efficace des stocks et à la réduction des pertes, tout en favorisant une expérience client remarquable.

Expérience professionnelle : 2 ans d'expérience dans la préparation ou le service des aliments

Exigence d'études : non spécifié par l'employeur.

Exigence linguistique : Anglais ou Français

Date d'entrée en fonction : 2026-10-01.

Salaire:17\$/heure à 19.50\$/heure

Congés payés: 4% / 10 jours

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Disponibilité : Horaires variables selon les besoins du restaurant., jour/ soir/ nuit / fin de semaine

Lieu de l'emploi (Principal et secondaire) : 575 Bd Saint-Joseph, Drummondville, QC J2C 2B6

Avantages : Assurance vie, assurance invalidité longue durée, dentaire, assurance médicament/maladie, assurance collective.

Downloaded from firstnationsjob.com on 20-09-2026