

## Coach en performance

Groupe Abbatiello [📍](#) • 5.0 ★

980 Rue Bouvier, Ville de Québec, QC

À partir de 60 000 \$ par an - Temps plein

### Groupe Abbatiello



★★★★★ 4 avis

[Lire les avis des gens qui travaillent ici.](#)

## Analyse du profil

Voici dans quelle mesure les critères du poste correspondent à votre [profil](#).

### 💡 Compétences

Service alimentaire (Obligatoire) ▾

Restauration (Obligatoire) ▾

Formation et développement (Obligatoire) ▾

### 🌐 Langues

Bilingue (Obligatoire) ▾

Anglais (Obligatoire) ▾

Français ▾

## Détails du poste

Voici comment les détails de l'offre correspondent à votre [profil](#).

 **Salaire**

À partir de 60 000 \$ par an ▾

 **Type de poste** **Temps plein** ▾ **Quart de travail et horaire**

Du Lundi au Vendredi ▾

## Lieu

 980 Rue Bouvier, Ville de Québec, QC

## Avantages

Extraits de la description complète du poste

- Programmes de Bien-être
- Régimes de participation aux bénéfices

## Description complète du poste

Le Groupe Abbatiello est une holding canadienne œuvrant dans plusieurs domaines dont la restauration avec les marques telles que Pizza Salvatoré, Topla! et Jack le Coq ainsi que les filiales Blitz Franchise, Ubee et plusieurs compagnies immobilières. Avec un engagement envers l'excellence et l'innovation, le Groupe Abbatiello est sur la voie rapide de devenir le leader de la restauration au Canada et d'atteindre l'objectif ambitieux de 1 000 restaurants d'ici décembre 2029.

Le groupe Abbatiello actuellement cherche le ou la candidat(e) idéal(e) pour combler un poste **de Coach en performance** au Centre de Service, situé dans la ville de Québec, afin de supporter les différentes demandes de l'entreprise.

### ***Les tâches à accomplir :***

- **Animation d'ateliers de formation :** Votre responsabilité principale consiste à animer des ateliers immersifs (jeux de rôle, défis d'équipe, simulations de 'rush', etc.) permettant aux équipiers d'apprendre par la pratique dans un contexte réel tout en renforçant l'esprit d'équipe;
- **Rédaction de rapports :** Au terme de chaque session de formation, vous devez fournir un retour constructif, précis et personnalisé aux équipes afin de les outiller dans l'amélioration de leurs compétences;

- **Collaboration au développement de contenu** : Afin de bonifier l'offre de formation, nous comptons sur votre expertise pour accompagner l'équipe de la formation dans la création des ateliers de formation, tant dans l'identification des thématiques de contenu que dans le choix des stratégies d'apprentissage adaptées au terrain.

### **Compétences recherchées :**

- **Expérience en restauration** : Au moins 7 ans en restauration, idéalement dans différents types de rôles (cuisine, service, gestion) et dans des environnements dynamiques et à haut volume;
- **Bilinguisme** : Excellente maîtrise du français et de l'anglais, tant à l'écrit qu'en expression orale;
- **Esprit pratique et orienté solution** : Proactif(ve) et pragmatique, vous avez une forte capacité à identifier les points forts et les axes d'amélioration et avez une facilité à donner des conseils concrets sans se perdre dans la théorie;
- **Compétences interpersonnelles** : Lorsque confronté à des résistances ou à des équipiers moins ouverts à l'apprentissage, vous démontrez une excellente capacité à gérer ces situations et à amener les équipiers à s'impliquer de manière constructive;
- **Style engagé et positif** : Doté(e) d'un charisme naturel, vous êtes capable de capter l'attention et d'inspirer les équipiers par une approche positive et motivante;
- **Adaptabilité et souplesse** : À l'aise avec des environnements et des cultures d'équipe variées, vous savez adapter votre approche en fonction des profils des équipiers (niveaux de compétence, types de personnalités) et des réalités locales de chaque restaurant;
- **Mobilité et flexibilité** : Disponible pour voyager à travers le Québec, l'Ontario et les Maritimes.

### **Pourquoi rejoindre le Groupe Abbatiello?**

- Nous offrons **un poste permanent** dans une entreprise en pleine croissance;
- Nous offrons **un régime de participation différée aux bénéfices (RPDB) à hauteur de 4%**
- Nous offrons des **assurances collectives** et un **compte santé et mieux-être de 500\$**;
- Nous offrons **5 congés mobiles** par année;
- Nous offrons **une augmentation salariale annuelle**.

Si vous souhaitez vous investir dans une entreprise en santé et une équipe dynamique, n'attendez plus!

Type d'emploi : Temps plein

Rémunération : à partir de 60 000,00\$ par an

Horaire :

- Du Lundi au Vendredi

Capacité à faire le trajet ou à déménager:

- Ville de Québec, QC: Faire le trajet sans problème ou prévoir un déménagement avant de prendre son poste (Obligatoire)

Expérience:

- Restauration: 5 ans (Obligatoire)
- Formation et développement: 3 ans (Obligatoire)

Langue:

- Anglais (Obligatoire)

Lieu du poste : En présentiel