

Coordonnateur à l'approvisionnement

Groupe Abbatiello [🔗](#) • 5.0 ★

980 Rue Bouvier, Ville de Québec, QC

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

[Groupe Abbatiello](#)



★★★★★ [4 avis](#)

Analyse du profil

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

 Compétences

- Restauration (Obligatoire) ▾
- Microsoft Excel (Obligatoire) ▾
- Esprit d'analyse (Obligatoire) ▾

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 Coordonnateur à l'approvisionnement** au Centre de Service, situé dans la ville de Québec, afin de supporter les différentes demandes de l'entreprise.

Les tâches à accomplir :

- Travailler en étroite collaboration avec les Responsables approvisionnements des chaînes et le chef corporatif pour coordonner l'avancement des mandats de recherche de produits pour l'ensemble des chaînes du groupe
- Rechercher de nouveaux fournisseurs et produits pour répondre aux besoins des chaînes du groupe
- Analyser les rapports de ventes pour l'ensemble des chaînes du groupe

- Piloter la rentabilité du modèle d'approvisionnement des chaînes du groupe
- Superviser la chaînes d'approvisionnement pour une ou plusieurs chaînes de restauration

Compétences recherchées :

- La personne détient une expérience pertinente dans un poste similaire et possède une expérience dans un domaine alimentaire obligatoire (restauration, distribution, commerce,...);
- La personne maîtrise Excel et a une bonne esprit analytique.
- La personne fait preuve d'initiative, est autonome et gère facilement plusieurs dossiers à la fois;
- Vous avez une excellente **maîtrise de la langue française et anglaise** et une bonne capacité à rédiger des textes.

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:

- approvisionnement de restaurant: 3 ans (Obligatoire)

Lieu du poste : En présentiel