

Superviseur(e) de restaurant Sushi Shop

3500 chemin des Quatre-Bourgeois, Sainte-Foy

CE QUE NOUS OFFRONS:

Salaire global entre 55,000\$ et 60,000\$/année

Rabais employés

Assurances collectives

Primes pour références d'employés

Conciliation travail et vie personnelle



QUALIFICATIONS REQUISES:

- 3-5 ans d'expérience fructueuse en gestion des opérations dans la restauration;
- Excellentes aptitudes communicationnelles, interpersonnelles et en résolution de conflits;
- Réalisations attestées dans la sélection, l'encadrement et le perfectionnement du personnel;
- Doit être physiquement apte à occuper au besoin n'importe quel poste dans le restaurant;
- Doit pouvoir utiliser le système informatique et la caisse enregistreuse du point de vente;
- Doit être capable de se pencher, de se tenir debout et de marcher tout au long du quart de travail;
- Doit être capable de soulever des poids de 5 kilos et jusqu'à 15 kilos à l'occasion.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS:

- Encadrer et former à l'excellence opérationnelle les commis au comptoir, les assistants-gérants et les gérants;
- Aide à l'élaboration de programmes d'orientation des nouveaux employés et des programmes de récompenses;
- Supervise le processus de formation pour assurer la qualité de la formation des employés;
- Assure le perfectionnement et le maintien des effectifs pour les postes d'assistant-gérant et de gérant;
- Exerce un rôle de leader auprès des cadres et du personnel de sa région afin d'assurer la conformité aux normes prescrites dans le manuel d'exploitation de la bannière et par la réglementation gouvernementale en vigueur;
- S'assure du respect des procédures opérationnelles appropriées et applique des mesures correctives si nécessaire;
- Appuie les initiatives de marketing locales et nationales;

Bienvenue dans notre équipe!