Directeur/ directrice des services alimentaires

Poulet Rouge

Job ID
11075

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.youthjob.ca/jobs/11075

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
1185 Boulevard Moody, Terrebonne, QC| Quebec	15-10-2026	13-04-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 31,00 à 37,00 de l’heure (À négocier)	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

Renseignements sur l’emploi

· Emplacement : Terrebonne, QCJ6W 3Z5
· Lieu de travail : Sur place
· Salaire : 31,00 à 37,00 de l’heure (À négocier) / 40 heures par semaine
· Conditions d’emploi : Permanent et Temps plein
· Soir, Horaire flexible, Matin, Jour, Fin de semaine
· Commence dès que possible
· Avantages sociaux : Avantages financiers, Autres avantages
· postes vacants : 1 poste vacant

Aperçu
· Langues : Billingue (Anglais et français)

Éducation
· Diplôme d'études secondaires ou l'équivalent

Expérience
· 1 an à moins de 2 ans

Sur place
· Le travail doit être effectué en personne. Il n’y aucune possibilité de travail à distance.

Milieu de travail
· Établissement de services alimentaires

Responsabilités

Tâches

· Évaluer les opérations quotidiennes
· Surveiller le rendement du personnel
· Planifier et organiser les opérations quotidiennes
· Recruter du personnel
· Fixer les horaires de travail du personnel
· Superviser le personnel
· Former le personnel
· Faire la caisse et remplir des feuilles de bilan, des états de caisse et des pièces justificatives
· Régler les plaintes des clients et répondre à leurs préoccupations
· Fournir le service à la clientèle
· Établir les horaires de travail
· Estimer les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation d’un repas
· Veiller à ce que la nourriture et le service répondent aux normes de contrôle de la qualité
· Embaucher du personnel de service des aliments
· Superviser et vérifier la préparation de plateaux
· Superviser et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments
· Établir des méthodes afin de respecter les horaires de travail
· Assurer la formation du personnel pour ce qui est de ses tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité
· Commander des aliments et des fournitures de cuisine
· Superviser et vérifier la livraison de plateaux d'aliments
· Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes

Fonctions et activités des superviseurs

· 16 à 20 personnes
· Équipes de travail
· Personnes avec diverses responsabilités

Titres de compétences

Titres de compétence (certificats, permis, affiliations, cours, etc.)

· Certificat en secourisme
· Certificat en manipulation sécuritaire de denrées alimentaires

Expérience et spécialisation

Genre de cuisine

· Halal

Job Description

Renseignements supplémentaires

Conditions de travail et capacités physiques

· Milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide
· Travail sous pression
· Délais serrés
· Souci du détail
· Assis, debout et marcher
· Debout pour une longue période

Qualités personnelles

· Attitude axée sur le client
· Sens des responsabilités
· Relations interpersonnelles efficaces
· Excellente communication orale
· Flexibilité
· Esprit d'équipe
· Esprit d'initiative

Avantages sociaux

Avantages financiers
· Pourboires

Autres avantages
· Stationnement gratuit disponible

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
· Offre au personnel des formations de sensibilisation afin de créer un environnement de travail accueillant pour les personnes handicapées

Soutien pour les nouveaux arrivants et les réfugiés
· Embauche des nouveaux arrivants et/ou des réfugiés ayant été déplacés après un conflit ou une catastrophe naturelle (par exemple : Ukraine, Afghanistan, etc.)

Soutien pour les jeunes
· Offre au personnel des formations de sensibilisation afin de créer un environnement de travail accueillant pour les jeunes

Soutien pour les minorités visibles
· Applique des politiques d'embauche qui découragent la discrimination envers les membres des minorités visibles (par exemple : anonymiser le processus de recrutement, etc.

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 ?

- Candidature directe
Par Candidature directe

- Autres façons de postuler :
Par courriel : michella.haddad@hotmail.com

Ce qui doit accompagner votre candidature :

· Une lettre de présentation
· Réponses aux questions de présélection suivantes :

o Êtes-vous disponible pour commencer à la date indiquée dans l’offre d’emploi?
o Êtes-vous actuellement étudiant(e)?
o Avez-vous de l'expérience de travail dans ce domaine?
o Possédez-vous les certifications requises mentionnées dans l’offre d’emploi?
o Avez-vous les compétences linguistiques requises, comme précisé dans l’offre d’emploi (français ou anglais)?

Ce qui pourrait être requis plus tard au cours du processus de recrutement :

· Des références attestant de l'expérience
· Une lettre de recommandation
· Une preuve des certifications requises
· Le niveau d'études le plus élevé et le nom de l'établissement où il a été atteint

Downloaded from youthjob.ca on 05-11-2026