Assistant-Gérant

Auger - Les restaurants Inc.

Job ID
9504

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.youthjob.ca/jobs/9504

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
Sorel-Tracy / Contrecoeur / Sainte-Hélène-de-Bagot / Acton-Vale / Melbourne / Windsor, Montérégie et Estrie, QC| Quebec	08-05-2026	03-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD entre 21.25$ et 28.00$/ heure selon l'expérience	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

L'assistant(e)-gérant(e) soutient le gérant dans la gestion quotidienne du restaurant afin d'assurer une expérience client exceptionnelle, l'atteinte des objectifs financiers et le développement d'une équipe engagée et performante.

En tant que bras droit du gérant, tu participes activement à la gestion des opérations et à la mobilisation de l'équipe. Lorsque le gérant s'absente, tu prends sa place et assumes ses responsabilités en suivant ses directives et en veillant au bon fonctionnement du restaurant. Tu travailles également en collaboration avec lui afin de discuter des enjeux, trouver les meilleures solutions et contribuer à la performance du restaurant.

Présent sur le plancher, tu agis comme leader mobilisateur, tu inspires l'équipe et contribues à créer un environnement de travail positif, tout en assurant la qualité des produits, le respect des normes et l'atteinte des objectifs.

Nous sommes actuellement à la recherche de candidats pour combler 19 postes d'assistant(e)-gérant(e) répartis dans nos 7 restaurants aux emplacements suivants :
220 Rue Victoria, Sorel-Tracy, QC J3P 1Z5 : 4 postes à combler
6750 Avenue de la Plaza, Sorel-Tracy, QC J3R 4L7 : 3 postes à combler
400 Rue Couture, Autoroute 20, Sainte-Hélène-de-Bagot, QC J0H 1M0 : 3 postes à combler
1323 Rue d'Acton, Acton Vale, QC J0H 1A0 : 1 poste à combler
1035 QC-243, Melbourne, QC J0B 2B0 : 3 postes à combler
4210 rue des Patriotes, Contrecœur, QC J0L 1C0 : 3 postes à combler
1165, rue Maurice-Bachand, suite 300, Windsor, QC J1S 2X3 : 3 postes à combler.

Job Description

Description des tâches :
• Assurer la gestion efficace des quarts de travail et superviser les opérations (cuisine, service au volant, salle à manger et livraison).
• Maintenir les standards de qualité, de rapidité et de propreté du restaurant.
• Encadrer, motiver et développer les chefs de quart et les équipiers.

• Participer à l’embauche, à l’intégration et à la formation des employés.
• Maintenir un environnement propre, sécuritaire et salubre pour tes clients, ton équipe et toi-même.
• Assurer un climat de travail respectueux et conforme aux politiques de l’entreprise (harcèlement, santé et sécurité, etc.).
• Contribuer à l’atteinte des objectifs de ventes, de main-d’œuvre et de contrôle des coûts.
• Participer à la planification des horaires et au suivi des indicateurs de performance.
• Être présent sur le plancher aux périodes stratégiques et intervenir rapidement lors d’une insatisfaction client.
• Participer aux événements locaux qui ont un effet positif sur la collectivité et contribuer à faire rayonner le restaurant.
• Toute autre tâche connexe.

Compétences et profil recherché
• Avoir un bon sens du leadership et aimer travailler en équipe ;
• Avoir le souci du détail ;
• Faire preuve d’autonomie, d’organisation et de polyvalence ;
• Être quelqu’un d’enthousiaste, positif et mobilisateur.

Exigences du poste:
• Connaissance du français (obligatoire)
• Être disponible pour tous les quarts de travail selon les besoins du restaurant.
• 12 mois d’expérience pertinente en restauration et en supervision
• Détenir un diplôme d’études secondaires, ou expérience équivalente
• Début de début d’emploi : Dès que possible.

Downloaded from youthjob.ca on 17-11-2026