Superviseur des services alimentaires

Job ID
9686

9046-0585 Qc Inc faissant affaires sous Tim Hortons

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.youthjob.ca/jobs/9686

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
561, rue Principale, Ste-Hélène-de-Bagot, QC| Quebec	22-05-2026	18-11-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 18	1 year to less than 2 years	Secondary (high) school graduation certificate

Job Details

9046-0585 Québec Inc. est un franchisé de la chaîne Tim Hortons. Il s’agit du typique restaurant Tim Hortons dans lequel sont produit et vendu une variété de produits de boulangerie, tels que des beignets, des biscuits, des muffins, des tartes, ainsi que du café et d'autres boissons. Il offre également une variété de soupes et de sandwichs. Le restaurant comprend un coin salon pour les clients et un service au volant.

En tant que superviseur des services alimentaires, vous êtes un modèle enthousiaste et vous motivez les membres de votre équipe à donner le meilleur d'eux même. Vous établissez des relations positives avec une équipe composée de membres diversifiés. Vous superviserez le personnel et formerez les nouveaux membres de l'équipe pour assurer des normes élevées de service à la clientèle, de qualité et de propreté.

Exigences de formation au niveau des études et expérience de travail :

• Un diplôme d’études secondaires complété,
• Minimum de 1 an d’expérience dans les services alimentaires;
• Minimum 6 mois d'expérience en supervision d'équipe dans le domaine alimentaire ou équivalent.
• Disponibilité pour travailler sur des quarts de jour, de soir, de nuit ainsi que les fins de semaine, selon les besoins opérationnels.
• Capacité de communiquer oralement en français

Avantages sociaux :

Assurance maladie complémentaire ;
Assurance dentaire.

Pourquoi travailler avec nous?

Potentiel de développement ;

Environnement de travail stimulant.

Comment postuler :
Envoyez votre CV à l’adresse courriel : timhorton1779@gmail.com en indiquant le titre du poste. Par téléphone au 579-488-2742 entre 08:30 et 14:00

Job Description

Tâches et responsabilités :

Superviseur et coordonner les activités du personnel qui prépare et répartit les aliments ;
Estimer les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation d'un repas;
Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes ;
Assurer la formation du personnel pour ce qui est de ses tâches, de l'hygiène et normes de sécurité ;
Établir les horaires de travail ;
Superviser les services de restauration.

Downloaded from youthjob.ca on 17-11-2026